500 БЛЮД ИЗ ДУХОВКИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга поможет хозяйкам по-новому взглянуть на такой привычный кухонный атрибут, как духовка. Автор предлагает 500 блюд из различных продуктов — мяса, рыбы, дичи, творога, яиц, овощей, грибов, теста, — которые можно приготовить в печи, на духовом вертеле, при использовании решетки. Воспользуйтесь его рекомендациями и на вашем столе появятся такие удивительно вкусные и полезные блюда как запеченая свинина, фаршированная утка, крестьянский суп, каравайчики из рыбы, лодочки с крабами, шашлыки и многое другое… нужно лишь только желание!

- Владимир Круковер
  - Аннотация
  - Вступление
  - ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА (ПРИНЦИПЫ И ТЕХНОЛОГИЯ)
    - Электрический и газовый очаг
    - Плита и посуда
    - Регулирование температуры
    - Правила пользования электродуховкой
    - СОВРЕМЕННЫЕ КУХОННЫЕ ПРИБОРЫ
  - СУП В ДУХОВКЕ ПО СТАРИННЫМ РЕЦЕПТАМ
    - Крестьянский суп
    - Картофельный суп с солеными огурцами
    - Картофельный суп с грибами
    - Картофельный суп с макаронами
    - Картофельный суп с фрикадельками
    - Овощной суп
    - Свежие щи
    - Кислые щи
    - Щи из зеленых капустных листьев
    - Зеленые щи
    - Свекольник с колбасками
    - Суп из перловой крупы с боровиками
    - Суп из телятины с рисом
    - Суп из фасоли
    - Гороховый суп
    - БЛЮДА ИЗ МЯСА

- Баботе
- Баклажаны с рубленым мясом
- Баранина, зажаренная с яйцами
- Баранина по–португальски
- Баранина «Рабат»

- БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
  - Запеканка из рыбы и риса
  - Запеканка из рыбы и шпината
  - Осетрина в огуречном рассоле
  - Осетрина с картофелем
  - Палтус в винном соусе
- БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ
  - Баклажаны по–аджарски
  - Баклажаны по–мароккански
  - Баклажаны «Смирна»
  - Перец, фаршированный капустой с грибами
  - Перец, фаршированный рисом и рыбой
  - Пирог с пореем

○ МЯСО В ДУХОВКЕ
- Приготовление окороков в духовке
  - Посол окороков
  - Запеченные окорока
- Запеченное мясо
  -
  - Говядина, запеченная с салом (на 10 человек)
  - Запеченная свинина (на 10 человек)
  - Рулет из телятины с яичной начинкой
  - Рулет из телятины с начинкой из говяжьего языка и печени

○ Птица в духовке
- Рулет из курятины с фруктами
- Фаршированная курица
- Фаршированная утка с черносливом и морковью

○ Приготовление колбас в духовке
- Вареная колбаса

○ Копчение в духовке рыбных продуктов
-
- Рыба горячего копчения

○ Рыба в духовке

- Салака (корюшка) в морковно–томатном соусе
- Каравайчики из рыбы с сыром
- Торт с селедочным кремом
- Закуска из крабов
- Рыбный суп–пюре в горшочке
- Нашпигованная треска
- Запеченная треска
- Запеченный карп
- Фаршированное филе трески
- Рыба, запеченная в тесте
- Рыба с зеленым маслом
- Макрурус в соусе из репчатого лука
- Жареная свежая сельдь
- Жареная копченая сельдь
- Сельдь, печенная на углях
- Рыбные колбаски
- Рыбные котлеты с начинкой
- Запеченная фаршированная щука
- Рулет из трески и омлета
- Рыба, запеченная в сметанном соусе
- Салака по–курземски
- Рыбная запеканка
- Запеканка из трески и картофеля
- Запеканка из вареной трески
- Сельдь по–курземски

- Соусы к рыбе

○ Соя из духовки

- Солянка соевая
- Рулет
- Соевая запеканка — 1
- Соевая запеканка-2
- Сладкая соевая запеканка
- Запеканка из вермишели, соевого фарша и сала
- Соевый кекс
- Соевый творожный пирог
- Соевый бисквитный рулет
- Соевый бисквитный торт

○ Гренки и лодочки любят, чтоб их запекали

- Гренки

- Гренки с репчатым луком
- Гренки с сельдью
- Гренки с помидорами и сельдью
- Гренки острые
- Гренки с колбасой или сосисками

- Лодочки
  - Лодочки с анчоусным маслом
  - Лодочки с крабами
  - Лодочки с красной икрой
  - Лодочки с тунцом
  - Шарики с рокфором
- ПАШТЕТЫ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ
  - Паштет из гусиных печенок
  - Ерш телячий

- Гриль — духовочный вертел
- ШАШЛЫКИ ИЗ МЯСА РАЗЛИЧНЫХ ЖИВОТНЫХ
  - Шашлык из кролика
  - Кролик, жаренный на вертеле
  - Шашлык из сосисок
  - Шашлык из мяса козы
- ШАШЛЫК ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
  - Шашлык из домашней птицы (узбекская кухня)
  - Цыпленок на вертеле
  - Цыплята фаршированные (по–абхазски)
  - Шашлычки на куриной косточке
  - Шашлык из птицы (армянское блюдо)
  - Шашлык из печени птицы
  - Индейка, жаренная на вертеле (южноамериканская кухня)
- ШАШЛЫК ИЗ ДИЧИ
  - Маринование дичи (I вариант)
  - Маринование дичи (II вариант)
  - Маринование дичи (III вариант)
  - Созревание мяса в сухих ягодах можжевельника
  - Созревание мяса в сухой смеси пряностей

- Созревание мяса в сливочном масле
- Шашлык из мяса косули
- Седло косули на шампурах
- Шашлык из оленьего окорока или лопатки
- Шашлык из окорока лани
- Шашлык из ребрышек лани
- Муфлон на шампурах
  - Исходные продукты
- Шашлык из мяса муфлона с чесноком
- Шашлык из кабана в пиве
- Заяц на шампурах
- Заяц по–охотничьи
- Фазан на шампурах
- Шашлык из лосятины (марийская кухня)
- Шашлык из мяса лани, лося, оленя, дикой козы
- Шашлык «Полярный»
- Печень косули на шампурах
- Почки на шампурах
- Куропатка на вертеле

- ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ
  -
  -
    - Шашлык из рыбы
    - Рыба жареная с луком
    - Шашлык из кальмара
    - Рыба, жаренная на вертеле
    - Рыбные трубочки на вертеле
    - Сосиски рыбные
    - Рыба, жаренная на вертеле (грузинская кухня)
    - Рыбные каштаны
    - Кебаб из мелкой рыбы (болгарская кухня)
- ШАШЛЫКИ ИЗ ГРИБОВ
  -
  -
    - Шашлык из сушеных грибов
    - Шашлык из колбасы и грибов
    - Шашлык из грибов
- ШАШЛЫК ИЗ ФРУКТОВ
  -
  -
    - Шашлык из фруктов (I вариант)

- Шашлык из фруктов (II вариант)

- Решетка в духовке
  -
  -
    - Антрекот, жаренный на решетке
    - Бастурма из говядины
    - Бастурма по–казахски
    - Говядина на шампурах
    - Камбала, жаренная на решетке
    - Кийма–кабоб (узбекская кухня)
    - Лангет в сухарях, жаренный на решетке
    - Лангет натуральный, жаренный на решетке
    - Лососина, зажаренная на решетке
    - Люля–кебаб
    - Осетрина, зажаренная на решетке
    - Радшничи (югославская кухня)
    - В Телятина «Гинтарас» (литовская кухня)
    - Угорь, зажаренный на решетке
    - Цыпленок, жаренный на решетке
    - Чевапчичи (югославская кухня)
    - Шашлык–бастурма из баранины или свинины
    - Шашлык из баранины по–грузински
    - Шашлык из баранины по–турецки
    - Шашлык из индейки с фруктами
    - Шашлык из осетрины
    - Шашлык из почек
    - Шашлык из рубленого мяса по–узбекски
    - Шашлык из телячьей печенки
    - Шашлык по–азербайджански
    - Шашлык по–армянски
    - Шашлык по–болгарски
    - Шашлык по–кавказски
    - Шашлык по–карски
    - Шашлык по–кургански
    - Шашлык по–охотничьи
    - Шашлык по–севански
    - Шашлык по–сокольски
    - Шашлык по–таджикски
    - Шашлык по–узбекски
    - Шашлык «Разбойничий»

- Шашлык степной
- Язык, зажаренный на решетке

○ Скороварка в духовке

- Баранина под белым соусом
- Говядина в маринаде
- Говядина по–испански
- Говядина московская
- Говядина рубленая
- Цыпленок–гриль
- Овощной «хлебец»
- Грибы с овощами
- Суп овощной
- Суп рисовый
- Суп с ветчиной
- Суп томатный
- Щи русские

○ ОВОЩИ И ФРУКТЫ В ДУХОВКЕ

- Сушка в духовке плодов и ягод
  - Сушка яблок
  - Сушка груш
  - Сушка ягод
  - Сушка грибов
- Хранение сушеных овощей, фруктов и ягод

○ Запеченные овощи, фрукты и грибы

- Гренки с жареными грибами
- Горячая закуска из сушеных грибов
- Тыква запеченная в сливках
- Помидоры, фаршированные рисом
- Помидоры, фаршированные грибами
- Перец, фаршированный картофелем и овощами
- Запеканка из белокочанной капусты
- Фасоль стручковая с растительным маслом
- Фасоль в горшочке по–гречески
- Картошка печеная
- Яблоки печеные
- Абрикосы со сметаной и творогом

○ ВЫПЕЧКА ИЗ ТЕСТА

- Дрожжевое тесто
- Как правильно выпекать в духовке белый и ржаной хлеб

- Пирожки из дрожжевого теста
- Кулебяка из дрожжевого теста
- Пирожки из пресного теста

- Хлеб наш насущный
- Домашняя выпечка хлеба
  -
    - Киш лорен (пирог) (Франция)
    - Торт «Марсель» (Франция)
    - Саварен (Франция)
    - Баница (Болгария)
    - Фун–ту–цзи — китайское «спагетти» (Китай)
    - Лепешки «Сао–пинг» (Китай)
    - Амстердамский пирог (Голландия)
    - Роттердамские ломтики (Голландия)
    - Сандвичи по–голландски
    - Бутерброды с сыром (Бельгия)
    - Кнедлики в салфетке (Чехия)
    - Кнедлики–роглики (Чехия)
    - Кнедлики с печенкой (Словакия)
    - Неаполитанская пица
    - Пица с колбасой Италия
    - Пица с грибами Италия
    - Рыбный пирог по–милански
    - Воздушный пирог с сыром Италия
    - Спагетти а ля карбонара (Макароны карбонария) Италия
    - Спагетти из болоньи Италия
    - Равиоли (Пельмени) Италия
    - Гноцци а ля романа (манные лепешки) Италия
    - Клецки в горшочке (Венгрия)
    - Вареники швабские (Германия)
    - Пирог с луком (Германия)
    - Калекукко (Финляндия)
    - Шмёрребрёл (Бутерброды) (Финляндия)
    - Пирожки с ветчиной (Амстердам)
    - Клецки по–венски
    - Печеночные клецки (Австрия)
    - Венские клецки
    - Клецки по–тирольски
    - Васершпатцен (Австрия)
    - Пульпеты — клецки (Польша)

- Кулебяка (Польша)
- Йоркширский пудинг (Англия)
- Уэльский рейбит — гренки с сыром (Англия)
- Пудинг с изюмом (Англия)
- Овсяные блины по–шотландски
- Рождественские пирожки (Англия)
- Папанаши — творожники со сметаной (Румыния)
- Аливенци (Румыния)
- Гибаница (Югославия)
- Фаршированный белый хлеб (Марокко)
- Доунатс — пышки по–американски
- Тортильярс де хавина — мучные тортильяр (Мексика)
- Тортильяс из лапши (Мексика)
- Тортильярс (Мексика)
- Эмпанадас — пирожки с начинкой (Перу)

- Сладкая жизнь
  -
  -
    - СЛАДОСТИ, ДЕСЕРТ
    - Ебаба (Марокко)
    - Десерт «Птичьи гнезда» (Румыния)
    - Абрикосовый или персиковый десерт (Румыния)
    - Земляничные или малиновые ломтики (Румыния)
    - Ореховые палочки (Югославия)
    - Банановый пудинг (Испания)
    - Розовый торт (Турция)
    - КЕЛА РАЙТА — Бананы в соусе из йогурта (Индия)
    - Яблоки по–болгарски (Болгария)
    - Цикорий аппетитный (Бельгия)
    - Цикорий по–брюссельски (Бельгия)
    - Вишневая сладость (Германия)
    - Красная каша (Хаммерфест)
    - Суфле ягодное (Дания)
    - Базельские брунсли (Швейцария)
    - Печенье «Лепесток» (Швейцария)
    - Сырные коржики (Швейцария)
    - Крокеты (Швейцария)

- Булочки с яблочным повидлом (Бельгия)
- Вафли по–фламандски
- Рисовые пирожные (Бельгия)
- Вареники с повидлом (Словакия)
- Сдобные булочки с начинкой (Словаакия)
- Словацкие роглики с орехами
- Палатшинкен (пирожные) (Венгрия)
- Манделах (печенье) (Германия)
- Печенье (Германия)
- Торт «Германия»
- Коврижка с изюмом (Германия)
- Датская ромовая баба
- Шведский яблочный торт
- Яблочный рулет (Австрия)
- Зальцбургский нокерлн
- Гугельхупф — ванильная баба (Австрия)
- Марилен–кнёдель (клецки абрикосовые) (Австрия)
- Венский торт «Захер»
- Торуньские коврижки (Польша)
- Маковник (Польша)
- Овсянка по–английски (Поридж)
- Торт к чаю (Англия)
- Шоколадный пудинг (Англия)
- Ирландские блинчики
- Парижский десерт из сыра
- Мезельмен — североафриканское печенье (Тунис)
- Шоколадный торт «Бумеранг» (Австралия)
- Анцакс — печенье из овсяных хлопьев (Новая Зеландия)
- Австралийский рисовый пудинг
- Австралийский фруктовый торт
- Желе из ежевики (Новая Зеландия)
- Пирог с черникой (Канада)
- Ореховые палочки (Канада)
- Желе из огурцов и ананасов (Канада)
- Груши, начиненные творогом (США)
- Торт с кофейным кремом (США)
- Лимонный торт (США)

- Торт из тыквы (США)
- Молоко–бренди (США)
- Жаренные дольки ананаса (Куба)
- Ананасовый тортик (Куба)
- Ромовый пудинг (Мексика)
- Монтесума–чоколатль (Мексика)
- Кокосовые орехи, натертые на терке и запеченные (Мексика)
- Мансанитас де папа — иммитированные яблоки (Мексика)
- Кофе фэри (Мексика)
- Фиалковое мороженое (Мексика)
- Пудинг из инжира по–креольски
- Пирожное из маисовой муки по–колумбийски
- Шоколадное паве (Перу)
- Бразильское блюдо из бананов
- Южноафриканское печенье

- Слоеное тесто
  -
  - Начинки для пирогов, пирожков и кулебяк
    - Начинка из мяса
    - Начинка из рыбы и риса
    - Начинка из грибов
    - Начинка из свежей капусты
    - Начинка из зеленого лука с яйцами
- Слоеное тесто быстрого приготовления
  -
  -
    - Булочки “ шанежки ”
    - Рулет с маком
    - Кулич
    - Прянички
    - Бисквит
    - Печенье из ржаной муки
    - Печенье сбивное
    - Тертый пирог
    - Слоеное пирожное с кремом («Наполеон ”)
    - Песочное пирожное с миндалем
    - Пирожные “ корзиночки ”
    - Торт песочный
    - Сухарный торт
- Слоеное пресное тесто
- Тесто для струделей

- Струдель с яблоками
- Струдель с творогом
- Струдель со сливами
- Струдель с квашеной капустой
- Струдель с вишнями
- Струдель с мясом
- Струдель с рыбой
- Струдель с картофелем
- Струдель Косичка

- ПИЦЦА
- Какой должна быть «правильная пицца»
- Приготовление
- История
- Культурное влияние
- Пресное тесто на соде для пиццы
- Обыкновенное пресное тесто для пиццы
- Слоеное пресное тесто для пиццы
- Творожно–масляное тесто для пиццы
- Рубленое слоеное тесто для пиццы
- Слоеное дрожжевое тесто для пиццы
- Опарное дрожжевое тесто для пиццы
- Безопарное дрожжевое тесто для пиццы
- Советы по приготовлению слоеного теста для пиццы
- Начинка для пиццы
- Соус для пиццы
- Грибной соус для пиццы
- Томатный соус для пиццы
- Соус к овощной пицце
- Соус с красным вином для пиццы
- Английский соус для пиццы
- Овощной соус для пиццы
- Острый соус для пиццы с эстрагоном
- Красный соус для пиццы
- Белый соус для пиццы
- Куриный соус для пиццы
- Соус для пиццы «Оригинальный»
- Соус для пиццы перечный с уксусом
- Ореховый соус для пиццы
- Соус с кореньями для пиццы
- Яичный соус для пиццы
- Приготовление пиццы

- Самые популярные рецепты пиццы
  - Итальянская пицца
  - Пицца Маргарита
  - Пицца овощная (Итальянская кухня)
  - Пицца с грибами
  - Американская пицца
- Необычные рецепты пиццы
  - Рецепт пиццы «Оригинальная»
  - Рецепт картофельной пиццы
  - Рецепт пиццы с макаронами
  - Рецепт пиццы «Экзотика»
  - Рецепт пиццы со спаржей
  - Рецепт пиццы с кедровыми орехами
  - Кальзоне
  - Ламакун
- Рецепты пиццы быстрого приготовления
  - Рецепт пиццы с мясом или рыбой по–русски
  - Рецепт пиццы «Быстрая»
- Рецепты пиццы для микроволновки
  - Особенности приготовления пиццы в микроволновой печи
    - Пицца «Метрополь»
    - Пицца «К чаю»
    - Сырно–яичная пицца
    - Пицца «Ассорти»
    - Рыбная пицца
    - Пицца «Утренняя»
    - Слоеная пицца
    - Пицца из французской булки
    - Тост–пицца
    - Пицца по–неаполетански
- Пряничное тесто
  - Пряник обыкновенный
  - Пряники Шоколадные кусочки
  - Пряник Николаус
  - Тортик пряничный
  - Пряники глазированные
  - Пряничные кубики
  - Пряничная бомба
  - Пряники Миндальные полоски
  - Коврижка

- Пряник Новогодняя звездочка
- Лепешки пряные
- Пряник по–швейцарски
- Пряник медовый
- Пряник по–английски
- Торт с пряностями

- Вафли
  -
  -
    - Вафли на соде
    - Вафли песочные с коньяком
    - Творожные вафли со сгущенкой
    - Вафли по–гамбургски
    - Вафли по–калифорнийски
    - Вафли на крахмале
    - Вафли на дрожжах с йогуртом
    - Вафли–розетки
    - Вафли сдобные с ромом
    - Бисквитные вафли
    - Простые вафли
    - Сладкие вафли
    - Сливочные вафли
    - Творожные вафли
    - Вафли на дрожжах
    - Картофельные вафли
    - Деликатесные вафли
    - Соленые вафли на дрожжах
    - Соленые вафли
    - Вафли хрустящие
  - Делаем начинку
- Кремы
  -
    - Крем заварной
    - Крем сливочный
    - Крем кофейный
    - Крем шоколадный
    - Сахарная глазурь
    - Белая глазурь
    - Глазурь кофейная (не заварная)

○ Выпечка из макаронных изделий
-
-
  -
    - ДОМАШНЯЯ ЛАПША
    - ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И САЛА
    - ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И КОПЧЕНОЙ САЛАКИ

- ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН И ЯЙЦА
- ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ
- ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И ТВОРОГА
- ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И ФРУКТОВ

○ Натуральная (ведическая) выпечка

- Чапати
- Паратха
- Алу гауранга
- Бхари хи сабджи
- Бандгобхи кофта

○ Медовая выпечка

- Медовые лепешки
- Коврижка медовая
- Коврижка южная
- Коврижка медовая с начинкой
- Коврижка мостовая
- Праздничная коврижка
- Одесская коврижка
- Коврижка любительская
- Медовик
- Медовик майский
- Медовик «Дед Мороз»
- Новогодний медовик
- Медовик с лимоном
- Медовик пышный
- Медовики ржаные
- Мазурка с медом
- Яблочный пирог
- Ромбики из овсяных хлопьев с медом
- Творожная запеканка
- Бабка творожная с орехами на меду паровая
- Медовый кекс
- Бутлеровские пряники
- Киевские пряники
- Медовые пряники
- Народные пряннки
- Заонежские медовые пряники
- Медовый пряник «Княгиня Света»
- Мягкие медовые прянички

- Пряники медовые
- Пряник тульский
- Ореховое печенье с медом
- Печенье из овсяных хлопьев с медом
- Печенье медовое
- Коржики медовые
- Пахлава сдобная
- Рулет с медом и орехами
- Торт «Домашний»
- Медово–творожный торт
- Торт «Нежность»
- Торт «Рыжик»
- Торт «Мишка»
- Торт «Анечка»
- Торт «Оксана»
- Торт «Женечка»
- Торт «Настенька»
- Клецки медовые

○ ПИРОГИ И ПИРОЖКИ ИЗ ДУХОВКИ

-
- - - Яблочный пирог
  - Творожный пирог
  - Пирог с крошкой
  - Ревенный пирог
  - Чайный пирог
  - Булочки с изюмом
  - юбилейный КРЕНДЕЛЬ (200 Г)
  - Сдобные булочки

○ Печенье, кексы, пирожные и торты

-
- - - Песочное печенье
  - Чайное печенье
  - Печенье «пипаркукас»
  - Соленые палочки
  - Яблоки с слоеном сливочном тесте
  - Яблочные пирожные
  - Лимонное пирожное
  - Сливочное пирожное
  - Пирожные «корзиночки»
  - Пирожные из заварного теста
  - Птифуры (маленькие пирожные)
  - Свадебный крендель (на 80 человек)
  - Бисквитный рулет
  - Бисквитный торт

- Торт «рупьмайзес»
- Творожный торт
- Торт «лиго»
- Сливочно–яичный торт
- Маковый торт
- Брусничный торт
- Домашний торт

- ПРИЛОЖЕНИЕ
  - Практические советы
  - Хозяйке на заметку
  - Восточные прянности
  - Сравнительная таблица меры и массы продуктов
  - Словарик для начинающих кулинаров
- Использованная литература

Владимир Круковер
Рецепты из духовки

Аннотация

Предлагаемая книга уникальна. Почему? Да потому, что впервые в небольшой книжке постарались охватить все нюансы современной духовой печи. Особое внимание уделено принципам и технологии тепловой обработки продуктов в ТУРБОПЕЧИ, на духовочном ВЕРТЕЛЕ, использование РЕШЕТКИ, имеющейся в каждой духовке и превращению (при помощи духовки) обычной сковороды с плотной крышкой в СКОРОВАРКУ. Естественно, что про микроволновую печь мы тоже не забыли.

Новым для читателя окажется раздел по «доводке» в духовке супов, что делает их особенно навaристыми и ароматными. Это адаптация старинных русских рецептов к современной технологии.

Не забыты модные нынче продукты из заменителя мяса — сои; гренки и лодочки, которые с одинаковым успехом можно готовить не в дорогой микроволновке, а в духовке; рыбные и мясные запеканки; приготовление в духовке таких сложных деликатесов, как окорока и копченая рыба.

Вступление

Выпечка как правило осуществляется в духовке. Для большинства видов выпечных изделий необходим средний огонь, т. е. температура 180–200 °С. Правильная температура должна быть установлена уже тогда, когда выпечное изделие устанавливается в духовку. Слишком высокая температура приводит к тому, что изделие начинает подрумяниваться до того, как оно полностью пропечется. При слишком низкой температуре процесс выпечки затягивается и выпечное изделие становится слишком сухим. Плоские выпечные изделия (мелкие изделия, изделия выпекаемые на противне) изготавливаются на среднем листе. Изделия средней высоты, как например, торта, выпекаемые в разъемной форме, выпекаются на решетке и на нижнем листе. Высокие изделия, которые пропекаются медленно (бабы ромовые, штоли), выпекаются на умеренном огне на нижнем листе. Нельзя ставить в духовку одновременно два противня, иначе один лист

будет получать недостаточно верхнего жара, а другой слишком мало нижнего. Однако изделия с различным временем выпечки могут выпекаться на одном и том же противне. В этом случае на дальней части противня выпекается изделие, требующее более продолжительного времени, а на ближнюю часть противня кладут смазанную жиром пергаментную бумагу и на бумагу изделие, выпекаемое быстрее первого. Когда ближнее изделие готово, его можно легко снять вместе с бумагой, не прерывая существенным образом время выпечки второго изделия. Для большинства рецептов дано время выпечки, однако здесь возможны и отклонения. У плоского выпечного изделия время окончания выпечки определяется уже по одному его внешне виду, а у высокого оно заканчивается тогда, когда с помощью деревянной палочки, воткнутой до самой середины изделия, можно определить, что середина сухая. Изделия с нежной консистенцией некоторое время оставляют в выключенной духовке.

Но это — только часть вступления к нашей книге. Дело в том, что появление совершенных импортных кухонных приборов вводит в недоумения домашних кулинаров, привыкших к газовым и электрическим печам советского производства. Даже имея дома фирменную печку многие не умеют ей правильно пользоваться.

Мы в этой, **первой на книжном рынке**, небольшой книжке постарались охватить все нюансы современной духовой печи. Особое внимание уделено принципам и технологии тепловой обработки продуктов в ТУРБОПЕЧИ, на духовочном ВЕРТЕЛЕ, использование РЕШЕТКИ, имеющейся в каждой духовке и превращению (при помощи духовки) обычной сковороды с плотной крышкой в СКОРОВАРКУ. Естественно, что про микроволновую печь мы тоже не забыли.

Новым для читателя окажется раздел по «доводке» в духовке супов, что делает их особенно навaристыми и ароматными. Это адаптация старинных русских рецептов к современной технологии.

Не забыты модные нынче продукты из заменителя мяса — сои; гренки и лодочки, которые с одинаковым успехом можно готовить не в дорогой микроволновке, а в духовке; рыбные и мясные запеканки; приготовление в духовке таких сложных деликатесов, как окорока и копченая рыба.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА (ПРИНЦИПЫ И ТЕХНОЛОГИЯ)

Огонь играет ведущую, определяющую роль в кулинарии. В сущности вся пища, за исключением фруктов, орехов, части салатов из свежих и квашеных овощей, а также некоторых молочных продуктов и небольшого числа блюд из свежемороженной, вяленой и засоленной рыбы, приготовляется на огне.

Правда, в последние годы появились поклонники так называемой «сырой кухни», то есть блюд, приготовленных без огня. Эти люди, называющие себя сыроедами, питаются в основном сырыми овощами, фруктами, орехами, яйцами, маслом, сметаной, творогом, молоком. Они, разумеется, тратят очень мало времени на приготовление пищи. Но мотивируют они свое пристрастие к сырой пище не этим, а тем, что хотят сохранить побольше витаминов в еде. Однако увлекаться сыроедением всерьез не стоит. Как и всякое одностороннее увлечение, сыроедение имеет немало минусов. Прежде всего, оно существенно сужает круг продуктов питания, обедняет наш рацион, в том числе сокращает и ассортимент овощей, ибо среди них есть и такие, которые не рекомендуется да и невкусно есть совершенно сырыми, например, свекла, картофель, кабачки, тыква, патиссоны, баклажаны и др. Кроме того, нельзя всю пользу питания сводить к витаминам, как нельзя назвать главным ни одно из других пищевых веществ. Но дело даже не в этом.

Нельзя забывать, что за сотни и десятки тысячелетий развития человека его организм приспособился к употреблению пищи, приготовленной преимущественно на огне. Огонь произвел революцию в жизни человечества не только потому, что изменил внешние условия существования человека, но и главным образом потому, что изменил самого человека, его внутреннее строение в самом буквальном значении этого слова. Ведь именно употребление пищи, приготовленной на огне, провело одну из самых существенных границ, отделяющих человека от животного, ибо такая пища способствовала радикальной перестройке пищеварительного аппарата человека в сторону уменьшения его размеров и веса и подготовила почву для того, чтобы весь высвободившийся в результате этой рационализации материал пошел на развитие других отделов организма, и прежде всего на развитие и питание человеческого мозга.

Отсюда понятно, что основная цель приготовления пищи на огне состоит как раз в том, чтобы максимально облегчить ее усвоение человеческим организмом, не говоря уже о том, чтобы сделать ее более вкусной. Если даже холодная предварительная обработка дает возможность освободить пищевые продукты от балласта, от тех частей, которые трудно перевариваются организмом, а также облегчает чисто механический доступ к пищевым веществам воды, соли, кислот, жиров, то тепловая обработка целиком направлена на усиление процесса распада трудноперевариваемых веществ, на полную подготовку продукта к употреблению как и в биохимическом, физиологическом, так и во вкусовом отношении.

Достигается это под воздействием тепла как самого по себе, так и в сочетании с определенной средой, в которую помещается продукт для нагревания — с водой, жиром, или жидкостями, содержащими спирты и кислоты. При этом степень тепла, а также продолжительность его воздействия на продукт и даже вид и форма источника тепла — все это по отдельности, а особенно в совокупности имеет огромное значение для формирования качества блюда и оказывает влияние на его вкус, цвет и не в последнюю очередь на его пищевую ценность. Вот почему знание законов нагрева, умение управлять огнем и теплом на кухне, варьировать и регулировать его крайне важны для овладения кулинарным искусством в целом.

За многие века и даже тысячелетия развития кулинарного искусства человечество выработало десятки самых разнообразных способов нагрева пищи, отличающихся у разных народов.

Достаточно сказать, что только в русском языке для обозначения разных способов нагрева пищи употребляется десяток глаголов: парить, отваривать, варить, припускать, запекать, печь, жарить, пряжить, тушить, томить, но и они еще не полностью выражают все многообразие способов, степеней и приемов нагрева пищи. Поэтому кулинарам приходится заимствовать дополнительные термины из других языков, большей частью из французского. Так, например, в русский профессиональный кулинарный язык вошли слова «бланшировать», «пассеровать», «гриллировать», «брезировать», «флам–бировать» для обозначения тех степеней и способов приготовления с помощью огня, которые не имеют соответствующего определения в русском языке.

Но и такое заимствование в большинстве случаев оказывается недостаточным — для точного обозначения всех нюансов тепловой обработки одних лишь глаголов не хватает. Приходится употреблять их в сочетании с различными приставками и с

дополнительными существительными, составлять целые выражения, группы слов, обозначающие то или иное действие, например, «отварить на пару, в паровой или водяной бане», «запечь в вольном духу», «запечь в фольге», «выпечь в тындыре», «сварить в манты–каскане», «поджарить на гратаре», «обжарить во фритюре». Обычно эти выражения употребляются для описания таких промежуточных степеней нагрева, которые менее грубы и менее резки, чем те, которые обозначаются одними глаголами. Поэтому такие термины всегда включают указания на источники нагрева или на специфическую посуду и среду, с помощью которых нагрев в значительной степени может быть нюансирован. Надо сказать, что такие сложные обозначения тепловой обработки необходимы только тогда, когда речь идет о каком–либо блюде, не относящемся к русской кухне. То же самое происходит и у других народов. Для описания приемов своей национальной кухни каждому народу всегда хватает глаголов и других слов собственного языка, как бы сложна ни была технология блюда. Но как только речь заходит об описании. приготовления даже несложного блюда другого народа, слов собственного языка не хватает.

Так, например, в китайском языке для обозначения различных сложных видов обжаривания имеется пять совершенно самостоятельных понятий, передаваемых короткими глаголами «цзянь», «чао», «лю», «чжа», «као», точно так же, как для обозначения видов варки — «чжоу», «чуань», «хоэй», «лу», «чжан», но зато в этом языке совершенно отсутствует глагол «томить», поскольку такой способ тепловой обработки совершенно не свойствен китайской кухне, и чтобы выразить это понятие по–китайски, требуется по крайней мере объяснительная развернутая фраза. Вот почему, читая тот или иной рецепт в поваренной книге, всегда можно по терминологии почти безошибочно определить, относится ли данное блюдо к отечественной народной кухне, заимствовано ли из какой–либо чужой либо создано эклектически каким–либо «умельцем».

Но как бы ни были многочисленны как бы ни разнились между собой способы тепловой обработки, все их можно разделить на две большие, но далеко не равные группы: приготовление на открытом огне и приготовление, изолированное от огня (в посуде).

Приготовление пищи на открытом огне, когда продукт не защищен ничем, — самый древний способ тепловой обработки. Он встречается у всех народов без исключения. Зажаривание на вертеле целых туш вплоть до середины XVIII века было одинаково распространено как на Востоке, так и в Западной Европе. Однако

угроза почти полного истребления лиственных пород деревьев, особенно бука, который шел преимущественно на угли для тогдашних «шашлыков», заставила европейцев почти полностью отказаться от применения открытого огня в кулинарии. Об этом не должны забывать и ныне поклонники расцветшей за последнее время моды на шашлыки, особенно туристы, уничтожающие массу молодых деревьев ради удовлетворения своей прихоти. В наше время куда удобнее пользоваться электрогрилем, с помощью которого в домашних условиях можно приготовить себе не только мясо, но и другие продукты на открытом огне: грилировать рыбу, овощи, например баклажаны, слегка обжарить хлеб или гратинировать сыр с хлебом, то есть приготовить оплавленный сыром поджаренный хлеб. Приготовление на открытом огне имеет свои правила. Во–первых, не должно появляться пламя, лишь угли должны гореть сильно, ровно, источая жар. Во–вторых, жаркое на вертеле должно переворачиваться, чтобы оно прогревалось со всех сторон равномерно. В-третьих, в начале жарения вертел должен находиться как можно ближе к источнику тепла, а затем постепенно отдаляться от него. Вообще всякое мясо следует начинать жарить при температуре 200–175 ˚С, а затем к концу жарения понижать ее до 115–105 ˚С в зависимости от сорта и качества мяса. Главное, чтобы в первые же минуты образовалась корочка, которая будет препятствовать вытеканию сока из мяса во время жарения, и оно останется сочным. Наряду с жарением на вертелах или шампурах, то есть прутьях, протыкающих продукты, есть и другой способ приготовления на открытом огне — на решетках, которые называются рашперами или гратарами. В качестве гратара можно использовать даже решетку, имеющуюся в духовках наших газовых плит, в таком случае во время жарения дверцу духовки следует держать плотно закрытой. Сама духовка обязательно предварительно хорошо прогревается, решетка смазывается растительным маслом. На гратаре можно жарить как куски мяса размером 5–6 сантиметров (только хорошего качества и нарезанного поперек волокон, а не вдоль), так и отбивные или рубленые котлеты.

При жарений на вертелах огонь действует на вращающийся продукт преимущественно сбоку, а на гратаре все жарящееся находится над огнем неподвижно и тепло в основном поступает сверху, отчего жаркое нуждается в перевертывании по крайней мере дважды. На решетке жарят обычно настоящие бифштексы, которые бывают готовы за 6— 10 минут, если мясо упитанное и правильно нарезано. Внутри такое мясо остается розовым, но оно не должно иметь запаха и вкуса сырого. Вообще способ приготовления на открытом огне — самый быстрый: от 2 до 4

минут для бекона и до 25–30 минут для целого цыпленка, но чаще всего 10–15 минут для хоро-. шего молодого мяса и для любой рыбы.

Наконец, третий вид открытого огня, или вернее «открытого тепла» — это запекание продуктов в золе. Тоже древний кулинарный способ, применяемый главным образом для приготовления овощей и некоторых видов пресного хлеба на Востоке. Разновидностью открытого огня, довольно широко применяемого и в наши дни, является также закавказская и среднеазиатская глиняная печь — тандыр (тонир, танур, тын–дыр), используемый для выпечки хлеба, лепешек, супов в горшочках и отчасти мяса. Источником тепла в тандыре служат открытые раскаленные угли, лежащие на дне печи. Продукт (тесто или мясо) в незащищенном состоянии прилепляется над углями и сбоку от них к раскаленным стенкам тандыра. Такая печь в далеком прошлом имелась, у всех народов Средиземноморья, у горных народов Альп, Балкан, Кавказа, Центральной Азии. Об этом говорит сохранившееся до сих пор сходство названий такой печи — от французского «фондю» (Phondue) или «тондю» (Thondue) до кавказского и среднеазиатского «тындыр», «танур».

Однако приготовление на открытом огне давало возможность лишь грил–лировать (обжигать) и запекать продукты в их естественном состоянии, без добавления жидкостей и жиров. Чтобы сделать дальнейший шаг в тепловой обработке и получить вареную, жареную и тушеную пищу, человеку понадобилась посуда, которая послужила не для прямого, а для косвенного нагрева пищевых продуктов. В посуде тепло действовало на пищу не непосредственно, а через какую–нибудь быстро раскаляемую среду — масло, воду, молоко, вино, сахар, растительные соки или комбинацию из двух–трех этих сред.

В посуде вареная и жареная пища приобретала совершенно иной вкус, чем на открытом огне. Пища, приготовленная в посуде, обогатила мировую кулинарию во вкусовом отношении. Но кое в чем преимущества остались на стороне кухни открытого огня. Самым решающим преимуществом, вновь оцененным в наши дни, оказалось время — быстрота приготовления.

Попытка отказаться от водяной или масляной среды, замедляющей приготовление пищи на огне, привела в наши дни к прекрасной находке — приготовлению блюд в фольге. Фольга в данном случае играет роль посуды. Она защищает пищевой продукт от открытого огня, жара. В то же время фольга — не настоящая посуда, ее стенки тонки, запекание в ней не требует промежуточной среды — воды, масла и т. п. И этим

приготовление блюд в фольге напоминает приготовление на открытом огне.

Таким образом, фольга дает возможность сочетать преимущества двух главнейших традиционных видов тепловой обработки — кухни открытого и закрытого огня. Это, несомненно, большое достижение кулинарной технологии XX века, своего рода синтез развития огневой кухни за многие столетия.

Электрический и газовый очаг

Электроплита, как ее называют в быту, а правильнее электрокухня, появилась во многих кухнях. Она не идет ни в какое сравнение с газовой плитой: чисто, нет огня, запаха, копоти, полностью исключена возможность отравления из–за случайной утечки газа, резко снизилась возможность возникновения пожара… Но многие относятся к электроплитам неприязненно.

Методы и приемы приготовления пищи на электроплите значительно отличаются от приготовления на газовой плите. Поэтому те, кто умел хорошо готовить и привык готовить на огне (дровах, газе), с превеликим трудом осваивают электрокухню. Приходится переучиваться, чтобы не готовить хуже, расставаться с опытом, приобретенным в течение жизни. Люди, которые приготовление еды сводят к тому, чтобы вскипятить чай, сварить кофе, отварить яйцо, вермишель, сосиски, подогреть что–либо, вполне удовлетворены электроплитой: она делает это быстро и вообще удобна для горожанина — не надо думать о покупке спичек, о перекрывании газа на ночь, о смазке вентилей. А для хозяйки, любящей готовить, электрокухня неудобна тем, что «не подчиняется» управлению в ходе приготовления пищи. Здесь трудно регулировать температуру, что–то слишком быстро кипит, что–то подгорает, и при этом совершенно неясно, как укрощать невидимый здесь огонь?

Итак, как же обращаться с электроплитой? Какие ее особенности следует учитывать, чтобы продолжать правильно готовить пищу?

Главное — знать зависимость между электроплитой и посудой и уметь регулировать температуру.

Плита и посуда

Посуда, кастрюли, сковороды должны по возможности полностью совпадать по диаметру с поверхностью электрокомфорки. Допускается несовпадение на 1 см (больше

или меньше). Если диаметр посуды меньше диаметра электрокомфорки, то это ускоряет нагревание, а если больше — замедляет.

Дно посуды должно быть горизонтальным, исключительно ровным, полностью (без зазоров) совпадающим с плоскостью электрокомфорки. Приготовление в посуде с покоробленным дном недопустимо. Вот почему на электроплите нельзя готовить блюда, требующие кастрюль котелкового типа (с выпуклым дном), например пловы.

Дно посуды снаружи должно быть очищено, так же чисто, как и изнутри, поскольку оно соприкасается с электрокомфоркой.

Дно посуды снаружи и электрокомфорка должны быть сухими. Ставить посуду с мокрым дном на разогретый электрокомфорку опасно. Недопустимо также выкипание жидкости, выплескивание ее на электрокомфорку — это может вызвать короткое замыкание или порчу диска.

Крышки для посуды должны быть по возможности тяжелыми, плотно прикрывать кастрюлю. Вообще для электроплиты предпочтительнее тяжелая посуда. Неподвижность посуды на электрокомфорке — важное условие правильного приготовления на электроплите.

Регулирование температуры

Поскольку электрокомфорка нагревается медленно, а остывает еще медленнее, повышение и понижение температуры электроплиты не всегда связано со степенью готовности пищи, как. это бывает в обыкновенной печи или газовой плите. Так, посуду с продуктами не ставят на электрокомфорку, пока он не нагревается. А это значит, что включать электрокомфорку надо до того, как поставить на него пищу, еще в момент ее обработки (подготовки) на разделочной доске. И соответственно выключать электрокомфорку следует до окончательного приготовления пищи, заранее, так как он еще долгое время будет сохранять высокую температуру. Поначалу это правило трудно запомнить, но стоит только приноровиться к электроплите, и вы поймете, как важно выполнять его.

В тех случаях, когда для приготовления блюда требуется падающая температура, надо разогревать электрокомфорку почти до покраснения, поставить на них посуду с продуктами, а затем сразу выключить. С этого момента и начинается тушение (томление) блюда.

Если электрокомфорки раскалились до покраснения, надо выключить их, а посуду с пищей снять с них.

Особые приемы приготовления на электроплите. Приготовляя пищу на электроплите, следует руководствоваться особыми приемами:

1. Начинать приготовление пищи, когда температура нагрева комфорки достигла максимума, затем постепенно снижать ее через определенные промежутки времени на единицу, а незадолго до конца приготовления выключать полностью. Это правило относится к приготовлению блюд без воды, то есть жареных, тушеных, молочных (последние лучше всего готовить при падающей температуре);

2. Для отваривания продуктов всегда брать воды или иной жидкости (бульона, молока) меньше, чем обычно принято или указано в рецепте. Так, для приготовления каш надо брать воды на 1 децилитр меньше (в расчете на каждый литр), то есть всегда делать поправку на 1/10 объема: вместо литра — 900 миллилитров. При отваривании картофеля и овощей вообще достаточно 100–300 миллилитров (в зависимости от величины посуды). Дело в том, что на электроплите вода почти не выкипает из–за особенностей нагрева ее и из–за необходимости герметического закрывания посуды. При первом же появлении пара диск под приготовляемым блюдом надо выключить во избежание попадания на него жидкости;

3. Молоко кипятить только при падающей температуре, то есть с выключенным электрокомфорками или же при постоянном наблюдении за ним:

4. Во избежание всплывов кипящей жидкости кастрюли не доливать до краев минимум на 4–5 сантиметров (на три пальца) или, как правило, заполнять ровно половину объема посуды.

Правила пользования электродуховкой

Духовки электроплит бывают с термостатом и без термостата. Регулировать температуру в первых надо почти так же, как в газовой плите, во всяком случае это не представляет трудностей после приобретения небольшого опыта. В обращении с электродуховкой без термостата необходимо придерживаться следующих правил:

1. Проверить «силу» своей печи таким способом: на самую середину противня положить лист белой бумаги и поставить на среднюю «полку» духовки, включив ее на сильный нагрев-и заметив, через сколько минут бумага станет светло–коричневой, — это будет означать, что печь готова «принимать пищу». То же самое проделать, поместив противень с бумагой в духовку со слабым нагревом. Допустим, при сильном нагреве

бумага побуреет через 3 минуты после включения духовки, при слабом — через 10 минут. Зная время, требуемое для предварительного слабого или среднего нагрева духовки, можно рассчитать момент, когда следует помещать в нее сырые блюда, и именно с этого момента отсчитывать время приготовления.

2. В электродуховке целесообразно располагать блюдо в центре противня, на средней (а не верхней, как в газовой плите) «полке». Варить в электродуховке можно на самой нижней ступеньке. Это даже безопаснее и удобнее.

3. Лучшая посуда для тушения в электродуховке — из чугуна или обливного чугуна, или же из огнеупорной глины, керамическая. Можно применять и фольгу, но при этом надо тщательно перекрывать рант, образуемый в результате загиба краев фольги. Надежнее завертывать продукт в двойной слой фольги, чтобы не было прорыва пара и жидкости (сока), например, при приготовлении мяса и рыбы.

4. Для долговременного тушения блюдо можно ставить и в холодную духовку. В заранее нагретую духовку ставят, как правило, кондитерские и хлебобулочные изделия.

5. Дверцу электродуховки всегда слегка приоткрывают во второй половине приготовления; если блюда запекают в течение часа, то в последние 20 минут дверца духовки должна быть полностью открыта.

6. Общим правилом температурного режима электродуховки следует считать то, что выпечка, тушение и особенно запекание ведутся только при двух температурах: в первую половину — при наивысшей, которую способна дать печь, а во вторую половину (или треть) — при самой низшей, а иногда и при совершенно выключенной печи, на ее так называемом остаточном тепле.

Температуры (°С), наиболее благоприятные для электродуховки, имеющей термостат, рассчитанные для разных видов блюд (продуктов) и кулинарных изделий

Безе, меренги От 100 до 150
Пряники Около 140
Песочное печенье Около 160
Твердое мелкое печенье (сдобное) Около 170
Венское тесто,
масляное тесто 190
Торты, бисквиты Около 190
Хлеб 200–210
Булочки сдобные 200–250
Паштеты, пасты, 170 (гратини–массы (запекание) рование)
Рыба (варка) 150–170
Говядина 150–160

Свинина 170

Тушение с падающей температурой От 250 (томление овощей с мясом)

Колерование

(быстрое) 200–250

Тушение 150–170

СОВРЕМЕННЫЕ КУХОННЫЕ ПРИБОРЫ

Микроволновая печь

В последние годы микроволновая печь завоевывает все большее признание. Удобство в применении, универсальность и компактность позволяют использовать ее не только в домашних условиях, но и в офисах, мини–кафе и т. д. Разнообразие блюд, которые можно приготовить в микроволновой печи, трудно представить.

Конструкции микроволновых печей весьма разнообразны и режимы их работы обозначаются различным образом. Поэтому в рецептах мы используем процентное обозначение излучения, которое вы легко сможете идентифицировать с любым режимом вашей печи.

Во время готовки не рекомендуется находиться вблизи прибора. Неконтролируемое высокочастотное излучение может повредить здоровье. Если кухня примыкает к спальне (или, не дай Бог, — к детской), то микроволновку надо устанавливать на противоположной стороне от смежной стенки.

Турбопечь

Турбопечь — это самая современная кухонная машина, в которой для приготовления пищи используется совершенно новый принцип нагрева продуктов. Поток горячего воздуха при заданной температуре обдувает приготавливаемое блюдо, равномерно нагревая его со всех сторон. Технология обогрева позволяет сохранить пищу сочной даже при образовании поджаристой корочки. Устройство турбопечи дает возможность одновременно готовить несколько совершенно различных продуктов (например, жарить мясо или рыбу и запекать яблоки), не пропитывающихся посторонними запахами. Конструкция турбопечи позволяет открывать ее в процессе работы, извлекать из нее приготавливаемые блюда, что–либо добавлять в них, заправлять приправами и т. д.

В турбопечи продукты можно тушить, запекать, жарить до золотистой корочки, готовить десерты и изделия из теста. Блюда, приготовленные в турбопечи, содержат незначительное

количество холестерина, поскольку для их приготовления используется минимум жиров. В процессе приготовления продукты не требуют перемешивания, так как нагревание осуществляется очень равномерно со всех сторон. Турбопечи изготавливаются из прозрачных материалов, что позволяет легко определять степень готовности того или иного блюда. Абсолютная экологическая безопасность, минимальное потребление электроэнергии, компактность, а главное — универсальность и возможность готовить пищу, полезную для здоровья, делают использование турбопечи в домашних условиях весьма перспективным. Приведенные в книге рецепты подходят для турбопечей производства любых фирм. Необходимо учитывать разницу температур в градусах Цельсия и Фаренгейта, так как в ряде зарубежных печей градуировка сделана по Фаренгейту.

В приведенных рецептах температура дана в градусах Цельсия.

Если вы захотите готовить в турбопечи по рецептам, предложенным для простой духовки, то просто сокращайте время приготовления.

Фритюрница

Большинство кухонь народов мира в процессе приготовления пищи используют жарение во фритюре, т. е. в большом количестве кипящего жира. Жареные во фритюре продукты приобретают румяную, хрустящую корочку, сохраняя при этом сочную, нежную консистенцию. Однако очень существенным недостатком такого способа приготовления пищи является то, что процесс жарения сопровождается дымом и чадом, к тому же большое количество жира оказывается непригодным к дальнейшему употреблению. Современный кухонный прибор, называемый фритюрницей, позволяет готовить лакомые блюда без сопутствующих неприятных явлений. Конструкция фритюрниц позволяет жарить любые продукты таким образом, что в помещении не чувствуется запаха, а используемый жир (фритюр), пропускаемый через специальные встроенные фильтры, может быть использован многократно.

Приведенные в книге рецепты дают возможность существенно разнообразить меню, а строгое соблюдение указаний по приготовлению того или иного блюда и следование режимам работы фритюрницы позволят даже не очень искушенной хозяйке побаловать своих домашних чем–то необычным.

Вафельница

В этом приборе можно готовить не только вафли. Крекеры, пирожные, пирожки — возможности вафельницы достаточно

широки. Выпекая вафли, следует помнить, что сразу после выпечки они весьма пластичны и им можно придать различную форму — конуса, пакетика и т. д. Через несколько минут вафли остывают и становятся хрупкими. Остывшие вафли прослаивают начинками, заполняют кремом и поливают различными соусами. Пользуясь приведенными рецептами, любители хорошо прожаренных, хрустящих вафель могут добавить к указанному в них времени выпечки по 1 минуте.

В приведенных рецептах температура дана в градусах Цельсия.

Ростер

Всевозможные по конструкции ростеры в последние годы стали одним из наиболее широко используемых электроприборов для быстрого приготовления несложных блюд. Однако возможности этого простого в применении устройства, как правило, используются не в полной мере. Приведенные в книге рецепты подходят для ростеров всех типов, включая так называемые роклетницы, то есть круглые ростеры с набором небольших формочек–сковородок (кокотниц). В наиболее простых по конструкции ростерах обычно задаются три температурных режима: умеренно слабый нагрев (одна точка или кружок на панели прибора), умеренный нагрев (соответственно две точки или два кружочка) и горячий нагрев (3 точки или три кружка на панели прибора). Этим режимам соответствуют температуры 160–170, 180–190 и 200–210 градусов Цельсия.

Время приготовления блюда может отличаться от указанного в рецептах на 0,5–1 минуту, поскольку продукты, приготавливаемые в более вместительных и мощных ростерах меньше подвержены влиянию окружающего холодного воздуха. Любители хрустящих корочек и хорошо прожаренных блюд могут слегка увеличить время приготовления блюда в ростере, однако режимы нагревания необходимо выдерживать точно, поскольку для каждого вида продуктов существует оптимальная температура тепловой обработки.

Миксер

Одним из наиболее широко распространенных кухонных приборов является миксер. Современные электромиксеры имеют, как правило, три скорости вращения различных насадок и способны выполнять разнообразные операции: перемешивание продуктов, их измельчение, взбивание и т. п.

Насадка для измельчения продуктов позволяет раздробить орехи, превратить в пюре ягоды и фрукты. В ходе этих операций регулятор скорости ставится в положение II или III, что соответствует средней или максимальной скорости вращения

насадок. Взбивание коктейлей производится на средней скорости (положение регулятора скорости II), а муссов и бисквитного теста — на максимальной скорости (положение III). Минимальная скорость вращения насадок (положение регулятора скорости I) используется для осторожного перемешивания смесей: например, при добавлении в готовое тесто заранее взбитых белков или сливок.

В приведенных рецептах указано количество продуктов, которые можно закладывать в посуду для взбивания за один раз. В случае увеличения количества порций лучше приготовить каждый объем продуктов по отдельности, в несколько приемов, так как результат взбивания большего количества может оказаться не таким, как предполагается рецептурой того или иного блюда.

Универсальный миксер — блендер

Блендер представляет собой одну из разновидностей миксера, предназначенную не столько для взбивания продуктов, сколько для их измельчения. В сущности, это гибрид электрошинковки и миксера. Есть не электрические, ручные варианты этого прибора, где смена острых лопастей для измельчения на мягкие — для взбивания позволила производителям устроить бешенную рекламу по телевидению и взвинтить цену до 1 500 рублей.

С помощью блендера легко и быстро готовятся всевозможные пюре, пасты, суфле, супы и соусы. Блендер позволяет быстро и без усилий раздробить орехи, сырые овощи и фрукты. В то же время с помощью блендера можно приготовить коктейли, взбить сметану, сливки и бисквитную массу.

Применяя блендер, нужно учитывать, что этот прибор не предназначен для обработки большого количества продуктов одновременно. В том случае, когда необходимо приготовить большую порцию какого–то блюда, лучше всего разделить ее на небольшие части, либо использовать широкую плоскую посуду, чтобы ножи включенного блендера могли пронизывать всю толщу приготавливаемого блюда.

Электрошинковка

Одними из самых полезных кулинарных изделий являются овощные блюда, особенно салаты из свежих овощей и фруктов. Однако любая хозяйка знает, как много времени требует приготовление самого нехитрого салата, особенно если овощи и фрукты нужно нарезать особым образом.

Электрошинковка — это устройство, незаменимое в приготовлении овощных блюд. Ведь вкус и качество многих овощных и фруктовых салатов зависят не только от того, какие

составляющие включены в их рецептуру, но и от того, как нарезаны продукты для их приготовления. Не менее важно это обстоятельство и в том случае, когда продукты в дальнейшем подвергаются тепловой обработке. Нарезанные кружочками, соломкой, брусочками, кубиками и т. п., они изменяют не только внешний вид блюда. Форма нарезки сказывается и на том, как быстро в процессе приготовления нашинкованные продукты пропитываются соусами или жирами. Неоценимым преимуществом использования электрошинковки является быстрота измельчения продуктов. Даже большое их количество она нарезает за короткое время, а это, в свою очередь, позволяет сохранить в приготавливаемых блюдах соки, витамины и минеральные вещества. Немаловажно и то, что продукты, измельченные с помощью электрошинковки, выглядят эстетично и вызывают аппетит.

Конструкция электрошинковок всех типов позволяет использовать самые разнообразные насадки, замена которых занимает минимум времени, а значит, любая даже самая неопытная хозяйка имеет возможность быстро, красиво и разнообразно нарезать свежие овощи и фрукты, причем как по отдельности друг от друга, так и перемешивая их в чаше шинковки.

Гриль

Электрогриль — это современное устройство во многом заменившее существующие у всех народов приспособления, с помощью которых пища готовится на горячих углях. При всем многообразии технологических решений во всех грилях (в том числе и в гриль–духовке) используется один и тот же принцип приготовления пищи посредством нагретого до высокой температуры воздуха, идущего от электронагревателя. Принципиальное отличие разных грилей друг от друга заключается лишь в том что потребителям предлагаются собственно грили то есть устройства, в которых продукты нагреваются одновременно со всех сторон (или сверху и снизу одновременно) и гриль–решетки, где нагревание происходит так же, как и в обычном мангале, то есть с одной стороны. В первом случае приготовление пищи не требует переворачивания продуктов в процессе жарения, а во втором — их прожаривание происходит то с одной, то с другой стороны. Безусловно приготовление мяса или рыбы на настоящих углях придает пище особый аромат, однако электрогрили позволяют готовить пищу более полезную для здоровья, поскольку при жарений или запекании на продуктах не осаждаются экологически вредные вещества, возникающие при тлении углей. Удобным также

является запекание продуктов в фольге. При таком способе приготовления пищи в использованных продуктах сохраняются все соки, и в результате блюда получаются особенно нежными на вкус.

В приведенных рецептах температура дана в градусах Цельсия.

Пароварка

Электропароварка, скороварка — суть не в названии. Зато принцип действия у этого прибора одинаков, вне зависимости от конструкции.

В 2…3 раза быстрее, чем в обычной, варятся продукты в кастрюле–скороварке. В ней можно варить, тушить и готовить продукты на пару. В готовых блюдах, приготовленных в скороварке, лучше сохраняются витамины, вкус, аромат, цвет и консистенция продуктов.

Прежде чем приступить к пользованию скороваркой, нужно вскипятить в ней в открытом виде молоко, чтобы в дальнейшем металл не тускнел.

В случае, если пар выходит из–под крышки, а не через клапан, нужно снять кастрюлю с огня, охладить дно в холодной воде, сбросить пар, установить крышку на место и как следует завернуть ручку. При этом следует проверить проходимость аварийного клапана. Если в процессе приготовления блюда необходима закладка продуктов (например, картофеля за 10 мин до окончания положенного времени), то кастрюлю надо снять с огня, налить в таз холодную воду, поставить в нее кастрюлю и сбросить пар через рабочий клапан до прекращения кипения, после чего открыть крышку. Если рабочий клапан не шипит или в прорези его не появляются капли, значит, он непроходим и его нужно промыть. Но если блюдо приготавливается без добавления жидкости или с очень малым ее количеством, такое состояние нормально.

Когда резиновая прокладка становится длиннее, чем ее ложе, либо теряет свою эластичность, необходимо заменить ее на запасную, предварительно подержав в мыльной теплой воде, затем вложить в канал и сантиметр за сантиметром вдавливать с помощью деревянной ложки.

После каждого употребления скороварку необходимо тут же освободить, а ее содержимое переложить в эмалированную кастрюлю. Клапан после каждого употребления кастрюли промывают под мощной водяной струёй или протягивают железную проволоку. После мытья кастрюлю оставляют просохнуть на воздухе.

В комплекте скороварки обычно имеется вкладыш–решетка

для приготовления продуктов на пару, но она годится лишь для крупных продуктов (картофель, овощи целиком, мясо большими кусками, котлеты и т. д.). А вот для приготовления риса, фасоли и прочих мелких продуктов рекомендуется обзавестись дуршлагом, подходящим по диаметру, у которого следует удалить ручку, а вместо нее приделать другую — для удобства извлечения из кастрюли (можно проделать дополнительные отверстия в боковых стенках). Такой дуршлаг удобно устанавливать на имеющуюся решетку.

Отсчет времени ведут с момента начала кипения. С этого момента следует убавить огонь. Жидкость не должна превышать 2/3 объема скороварки. Если нужно приготовить определенное количество порций супа, вливают в скороварку такое же количество тарелок воды (испарение практически равно нулю). Если готовят продукты, имеющие свойство разбухать (рис, фасоль, макаронные изделия, крупы и др.), кастрюлю наполняют водой на половину ее объема. Кроме того, необходимо обратить внимание на некоторые дополнения к инструкции по пользованию скороваркой.

Рецепты рассчитаны в среднем на 3–4 порции. Приготовление в большей по объему посуде требует лишь увеличения количества воды, наливаемой для образования пара.

Блинница

«Первый блин — комом» — эту нехитрую истину на собственном опыте хотя бы однажды проверила каждая хозяйка. Искусством печь блины или блинчики гордятся многие кулинары, но современная техника позволяет даже самой неопытной хозяйке избежать неприятностей при выпекании блинов.

Блинница устроена так, что тесто для блинов никогда не пристает к ее поверхности. Нагревание и поджаривание блинчиков происходит равномерно по всей ее поверхности. Кроме того, с помощью блинницы можно одновременно готовить несколько блинчиков, совершенно одинаковых по форме и размерам. Для их выпекания не требуется смазывать поверхность блинницы жиром, поэтому процесс приготовления блинов не сопровождается запахом горелого жира, чадом и разбрызгиванием масляных капель

Безусловно, блинница приспособлена и для выпекания изделий на растительном масле. Поэтому любители жирных, калорийных блюд могут перед выпечкой в каждую выемку налить немного масла, прогреть его 30–60 секунд, а затем наливать тесто.

Скороварка «SICOMATIK-S»

Скороварка «Sicomatik-S» — единственный в своем роде

кухонный прибор, принцип действия которого основан на накоплении и сохранении тепла в процессе приготовления пищи. Конструкция скороварки позволяет быстро и качественно готовить в ней супы, вторые и сладкие блюда.

Продукты, подвергнутые кулинарной обработке в кастрюле–скороварке, сохраняют намного больше витаминов и минеральных веществ, чем приготовленные в обычной посуде. Поэтому солить блюда следует только после окончания варки по собственному вкусу. Для приготовления супов в скороварке требуется минимальное количество жидкости. Таким образом экономится энергия, не пропадают ароматические вещества. Приготовленный концентрированный суп по окончании варки необходимо разбавить кипятком. В скороварке прекрасно готовятся мясные блюда, причем мясо можно зажарить, потушить или сварить. Запеченное мясо имеет румяную корочку и сохраняет все соки, на вкус оно остается сочным и нежным.

Главная особенность скороварки состоит в том, что с момента образования в ней нужного количества пара требуется либо минимальная подача энергии, либо вообще в ней отпадает необходимость. Высокое давление пара внутри скороварки и хорошая теплоизоляция приготовляемой пищи позволяют равномерно прогревать продукты по всему объему, что способствует улучшению вкусовых качеств готовых блюд. Так как скороварка долго сохраняет тепло, то после окончания времени приготовления, указанного в рецепте, ее следует немедленно снять с огня, охладить и открыть крышку так, как это указано в прилагаемой инструкции. Отсчет времени приготовления блюда начинается с момента, когда устанавливается регулятор режима, то есть в прорези на ручке появляется цифра 1 или 2.

СУП В ДУХОВКЕ ПО СТАРИННЫМ РЕЦЕПТАМ

1. Чтобы получить 500 г. супа, надо взять 350–400 г. жидкости.

2. Овощи (картофель, капусту, морковь, брюкву и др.) моют, очищают, еще раз моют и нарезают кусочками одинаковой формы и величины–кубиками или квадратиками, дольками, брусочками, соломкой.

Крупнозернистые крупы, предназначенные для закладки в суп, тщательно промывают. Перловую крупу варят сначала в отдельной посуде. Когда зерна немного размягчаются, их перекладывают в бульон и доводят до готовности (бульон, в котором долго варят перловую крупу, становится сероватым и утрачивает вкусовые свойства).

Бобовые (горох, фасоль) размачивают в холодной воде 6–8 часов, затем варят в бульоне. Пеструю и темную фасоль предварительно непродолжительное время отваривают в воде, а затем кладут в бульон и варят до мягкости.

Клецки и макаронные изделия варят сразу в бульоне.

3. Поскольку продолжительность варки различных продуктов неодинакова, то их кладут в кипящую жидкость не все сразу, а постепенно. Положив очередной продукт, жидкость быстро доводят до кипения, затем пламя в горелке уменьшают и варку продолжают на слабом огне. Если суп предусмотрено заправить картофелем и квашеной капустой, солеными огурцами или щавелем, то в бульон кладут картофель и ароматические коренья, а кислые продукты готовят в отдельной посуде и добавляют в суп после того, как картофель сварится (в кислой среде овощи плохо развариваются).

4. Ароматические коренья (репчатый лук, лук–порей, морковь, корни петрушки и сельдерея) нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Репчатый лук и морковь желательно обжарить на сливочном масле, жире или маргарине (1 часть жировых веществ на 5 частей ароматических кореньев). В разогретый жир кладут порезанный репчатый лук и обжаривают его до тех пор, пока не исчезнет острый запах, затем добавляют морковь и, помешивая, жарят на слабом огне (110–120 °С) примерно 5–10 минут. Если в суп добавляют томатную пасту, то ее также обжаривают вместе с репчатым луком и морковью. Корни петрушки и сельдерея кладут в суп необжаренными. Ароматические коренья следует жарить до тех пор, пока жир не

приобретет оранжевый цвет, а морковь и томатная паста немного изменят свою окраску (не подрумянивать!). Обжаренные ароматические коренья улучшают вкус и аромат супа, причем при таком способе тепловой обработки жирорастворимый витамин, содержащийся в моркови и томатах (каротин–провитамин А), лучше усваивается организмом.

5. Специи (черный и белый перец, душистый перец, паприка (красный перец), лавровый лист, мускатный орех, гвоздика) и ароматические коренья добавляют в первые блюда в небольших количествах. Причем, например, в щи, гороховый или фасолевый суп кладут больше репчатого лука или лука–порея и петрушки, но меньше–моркови; в бульон из говядины не кладут лавровый лист.

6. К овощным супам добавляют, как правило, пшеничную муку или разболтанные в молоке, сливках или сметане яйца.,

Пшеничную муку пассеруют на сухой сковороде до светло–коричневого цвета, затем разбавляют бульоном или овощным отваром, добавляют в суп и варят 8–10 минут.

Сырое яйцо или яичный желток разбалтывают в молоке или сметане и добавляют в горячий (70–75 °С) суп.

Чтобы получить суп более густой консистенции, в него добавляют размятый отварной или тертый сырой картофель.

7. Готовому супу дают настояться в закрытой посуде в течение 10–15 минут, затем подают к столу. В первые полчаса после окончания варки суп сохраняет хорошие вкусовые свойства и аромат, при более длительном хранении происходит разрушение витаминов и вкус блюда ухудшается.

8. Ароматическую зелень–зеленый лук, укроп или петрушку измельчают и добавляют в суп незадолго до подачи. Зеленый лук кладут в щи и картофельный суп; петрушку — в супы, приготовленные на говяжьем бульоне; укроп — в супы из куриного мяса.

Ароматическая зелень не только придает супу специфический вкус и аромат, но и обогащает его витамином С (листья петрушки содержат 126 мг/%[1] витамина С, укроп—110 мг/%, зеленый лук 48 мг/%).

9. Вареное мясо или отварную рыбу, сливочное масло или сметану добавляют в суп перед подачей.

10. Супы в духовке почти никогда не варяться. В данном случае наши рецепты используют опыт русских печей, когда супы и каши не доваривались на огне, а ДОВОДИЛИСЬ в глиняной или чугунной посуде в духовке (загнетке печи).

11. Если у вас нет чугунноой или глиняной посуды, то можно использовать любые массивные кастрюли с плотной крышкой. Но нежелательно.

Крестьянский суп

75–100 г. копченой свинины, 400 г. воды, 150 г. картофеля, 15 г. ячневой крупы, 25 г. репчатого лука, соль, перец, лавровый лист, зеленый лук.

Свинину порезать кусочками и вместе с рубленым репчатым луком обжарить в чугунке. Подлить крутой кипяток, добавить промытую ячневую крупу и поставить на огонь. Незадолго до окончания варки заложить нарезанный кубиками картофель, соль, перец, лавровый лист, поставить в духовку и варить до готовности при среднем уровне нагрева.

Так же варят суп из свежей или соленой свинины. Ячневую крупу можно заменить перловой.

Перед подачей суп посыпают рубленым зеленым луком.

Картофельный суп с солеными огурцами

50–70 г. говядины (без костей), 400 г. воды, 10 г. жира, 15 г. моркови, 10 г. репчатого лука. 10 г. корней петрушки и сельдерея, 200 г. картофеля, 25 г. соленых огурцов, соль, перец, 15 г. сметаны, ароматическая зелень.

Мясо нарезать поперек мышечных волокон на ломти толщиной 1,5 см, отбить и обжарить на сковороде в жире. Затем выложить в чугунок (горшок), залить кипятком так, чтобы он полностью покрывал мясо, добавить нарезанный соломкой репчатый лук, морковь, петрушку и сельдерей и поставить тушиться. Когда мясо немного размягчится, подлить оставшуюся воду, добавить нарезанный кубиками картофель, соль, перец и варить на медленном огне. Соленые огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками и положить их в суп в конце варки и сразу переставить горшок в духовку. Перед подачей в суп добавить рубленый зеленый лук или зелень петрушки и сметану.

Картофельный суп с грибами

75 г. свинины, 400 г. воды, 100 г. вареных или соленых грибов, 200 г. картофеля, Т 5 г репчатого лука, 15 г. томатной

пасты, перец, лавровый лист, соль, 15 г. сметаны, зеленый лук.

Свинину (свежую, соленую или копченую) порезать брусочками, обжарить, добавить рубленый репчатый лук, грибы, томатную пасту и, помешивая, все обжарить. Подлить кипяток, положить нарезанный кубиками картофель, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности на слабом огне в духовке на нижней полке. Перед подачей суп посыпать зеленым луком и сдобрить сметаной.

Картофельный суп с макаронами

100–120 г. баранины, 400 г. воды, 150 г. картофеля, 15 г. мака- ˆ рон, 10 г. моркови. 10 г. репчатого лука, 5 г петрушки, 10, г жира, соль, зелень петрушки.

Сварить бульон из баранины, положить в него нарезанный кубиками картофель и довести до кипения. Затем добавить нарезанный соломкой, обжаренный в жире лук, петрушку, макароны, переставить в духовку и варить до готовности. Суп посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать с бараниной.

Картофельный суп с фрикадельками

400 г. бульона из говяжьих костей, 200 г. картофеля, 50 г. моркови, 10 г. репчатого лука, 5 г петрушки, соль, перец.

Для фрикаделек: 65 г. говядины без костей, 5 г белого хлеба, 5 г репчатого лука, 5 г жира, 1/4 яйца, 10 г. воды, соль, молотый перец.

В кипящий бульон опустить измельченную морковь, нарезанный соломкой лук и петрушку и варить до полуготовности.

Затем добавить нарезанный кубиками картофель, все кипятить на слабом огне примерно 10 минут, после чего положить приготовленные фрикадельки, соль, перец и довести в духовке суп до готовности.

Приготовление фрикаделек: говядину вместе с размоченным в воде белым хлебом и обжаренным луком дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, молотый перец и все хорошо размешать. Фарш разделать на фрикадельки.

Суп с фрикадельками можно варить из свинины или телятины.

Перед подачей суп посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Овощной суп

400 г. говяжьего или куриного бульона, 50 г. моркови, 80 г. цветной капусты, 50 г. зеленого горошка, 10 г. репчатого лука или лука–порея, 5 г петрушки (корень). 10 г. сливочного масла или маргарина, соль, зелень петрушки или укропа.

Нарезанную морковь положить в кипящий бульон и отварить до полуготовности. Затем добавить разделенную на соцветия капусту, нарезанный соломкой корень петрушки, лук–порей и обжаренный на сливочном масле или маргарине репчатый лук, зеленый горошек, соль, и все довести до готовности на медленном огне духовки. Суп посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки.

В овощной суп, сваренный на курином бульоне, обычно добавляют яичный желток, разболтанный в сливках.

Свежие щи

120–150 г. баранины или свинины, 400 г. воды, 150 г. свежей капусты, 100 г. картофеля, 15 г. моркови. 10 г. репчатого лука, 5 г петрушки. 10 г. жира, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки или укропа.

Приготовить мясной бульон, положить в него нарезанную квадратиками капусту и варить 5 минут. Затем добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире репчатый лук и морковь, нарезанный кубиками картофель, соль, перец, лавровый лист, и все довести до готовности в духовке на слабом огне.

В суп из свежей капусты обычно добавляют томатную пасту (томатную пасту обжаривают вместе с репчатым луком и морковью) или кружочками свежих томатов.

Суп посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и подавать с мясом.

Кислые щи

100–120 г. свинины, 400 г. воды, 150 г. квашеной капусты. 10 г. ячневой крупы, 25 г. моркови, 15 г. репчатого лука, 10 г. жира, 10 г. томатной пасты, соль, зеленый лук.

Квашеную капусту положить в чугунок (горшок), подлить воду, добавить промытую ячневую крупу, нарезанную большими или маленькими кусками свинину (свежую, соленую или копченую) и варить, пока капуста и мясо не размягчатся (но не чрезмерно). Затем добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире репчатый лук и морковь, томатную пасту и варить уже в духовке на сильном нагреве еще 10–15 минут.

Щи посыпать рубленым зеленым или репчатым луком, подавать^ с мясом, сдобрить сметаной по вкусу.

Ячневую крупу в кислых щах можно заменить перловой или овсяной крупой, пассерованной пшеничной мукой \5 г) или тертым сырым картофелем.

Щи из зеленых капустных листьев

1,00–120 г. копченой свинины, 400 г. воды, капустных листьев, 10 г. перловой крупы, го лука, 10 г. жира, соль, 15 г. сметаны, и петрушки.

200 г. зеленых 15 г. репчато–зелень укропа

Свинину залить холодной водой, добавить промытую перловую крупу и поставить на огонь. Зеленые капустные листья нарезать соломкой, обдать кипятком и вместе с обжаренным луком добавить к полуготовому мясу. Варить щи до готовности в духовке при полном нагреве.

В суп добавить рубленую зелень укропа и петрушки и сметану.

Так же готовится суп из молодой столовой свеклы со свекольной ботвой.

Зеленые щи

100–120 г. свинины, 400 г. воды, 150 г. щавеля, 15 г. моркови, 10 г. репчатого лука, 5 г петрушки. 10 г. жира. 10 г. перловой крупы, 15 г. сметаны, соль, зелень укропа и петрушки.

Свинину (свежую, соленую или копченую) и перловую крупу залить водой и поставить на огонь. Затем добавить нарезанный соломкой щавель, нарезанные соломкой и обжаренные в жире лук

и морковь, петрушку, соль и варить щи в духовке при среднем нагреве до готовности.

Щи посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки и подавать с мясом и сметаной.

Зеленые щи готовят и без перловой крупы — с картофелем (100 г). Картофель варят вместе с мясом, а щавель — отдельно и добавляют его в щи, когда сварится картофель.

Свекольник с колбасками

400 г. бульона из говяжьих костей, 250 г. свеклы, 15 г. моркови, 10 г. репчатого лука, 5 г петрушки (корень). 10 г. томатной пасты или 25 г. томатного сока. 10 г. жира, 3г пшеничной муки, 15 г. сметаны, соль, сахар, уксус, 50 г. колбасок (сосиски или сардельки).

Свеклу сварить целиком, очистить от кожуры и нарезать соломкой или натереть на крупной терке.

В бульон добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире лук, морковь и петрушку вместе с томатной пастой, порезанные кружочками и обданные кипятком колбаски, пас–серованную муку, подготовленную свеклу, переставить посуду в духовку с сильным жаром и еще варить 8–10 минут. Затем по вкусу добавить соль и сахар, можно еще подлить уксус или лимонную кислоту.

Суп из перловой крупы с боровиками

75–100 г. свинины, 5 г жира, 400 г. воды. 10 г. сушеных боровиков, 15 г. репчатого лука, 20 г. перловой крупы, 150 г. картофеля, соль, перец, 15 г. сметаны.

Свинину (копченую, свежую или соленую) порезать кусочками, положить в чугунок (горшок) и обжарить в жире. Затем подлить кипяток, добавить промытую перловую крупу, нарезанные соломкой и размоченные в воде грибы и поставить на огонь.

Когда мясо и крупа станут мягкими (но не чрезмерно), добавить нарезанный кубиками картофель, рубленый лук, соль, перец, переставить горшок в духовку на средний огонь и все варить до готовности. Перед подачей в суп добавить сметану.

Суп из телятины с рисом

120 г. телятины, 400 г. воды, 25 г. моркови, 10 г. репчатого лука, 5 г петрушки (корень), Т 5 г сливочного масла или маргарина, 25 г. риса, соль, 15 г. сливок, зелень петрушки.

Мясо порезать кусочками, положить в котел и подрумянить в растопленном масле или маргарине. Затем залить кипятком так, чтобы он полностью покрыл мясо, и тушить 10–15 минут. Потом добавить еще воды, промытый рис, нарезанный соломкой и обжаренный лук, морковь и петрушку, соль и довести на медленном огне духовки до готовности.

Перед подачей в суп подлить сливки и насыпать рубленую зелень.

Суп из фасоли

400 г. говяжьего бульона, 50 г. фасоли (белой или желтоватой), 25 г. моркови. 10 г. лука–порея, 5 г петрушки (корень), 75 г. картофеля, 8 г перловой крупы, соль, зелень петрушки.

Размоченную фасоль, промытую крупу положить в бульон и поставить на огонь на 30–45 минут. Затем добавить нарезанные морковь, петрушку, лук–лорей (луковицу), нарезанный кубиками картофель и соль. Варить до готовности при несильном нагреве духовки.

Суп посыпать рубленой зеленью и сдобрить по вкусу сметаной (15 г).

Гороховый суп

100–120 г. копченой свинины, 400 г. воды, 40 г. гороха, 15 г. моркови, 10 г. репчатого лука, 10 г. перловой крупы, соль.

Мясо залить холодной водой, довести до кипения, снять пену. Затем добавить размоченный горох, промытую крупу, измельченные морковь, лук и варить в духовке до готовности. Суп подавать с мясом.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Баботе

(индонезийская кухня)

500 г. баранины, 1 булочка, 1 яйцо, 1 луковица, 1–2 дольки чеснока, 2 столовая ложка кетчупа, 2 столовые ложки измельченного миндаля, 1/2 лимона, 2–3 столовые ложки сливок, сахар, соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку, смешать с размягченной булкой, яйцом, натертым луком и чесноком, миндалем и сливками. Все хорошо перемешать, приправить соком лимона, кетчупом и щепоткой сахара. Форму для выпекания хорошо смазать маслом, положить в нее фарш и поместить в турбопечь. Запекать 20 минут при температуре 200. Отдельно подать рассыпчатый рис и зеленый салат.

Баклажаны с рубленым мясом

400 г. говядины, 400 г. свинины, 3 крупных баклажана, 6 яиц, 200 г. растительного масла, 0,5 л молока, 1 луковица, 3 помидора, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Вымытые и подсушенные баклажаны поставить в горячую духовку, чтобы кожица на них сморщилась, после чего ее удалить. Баклажаны ни в коем случае не должны подгореть! Кроме того, баклажаны нельзя очищать металлическим ножом, от этого они могут изменить цвет. Очищенные баклажаны разрезать на полоски, посолить и дать постоять, затем слегка отжать и обсушить. Каждую полоску обвалять в яйце и муке. В смазанную жиром форму уложить слой баклажанов, на него — слой рубленого мяса, снова слой баклажанов и мясо и т. д. (сверху должен быть слой баклажанов), добавить мелко нарезанный лук, нарезанные дольками помидоры и зелень петрушки. Оставшиеся 5 яиц взбить, соединив с молоком, залить этой смесью подготовленное блюдо, посолить его и поперчить. Запекать в турбопечи в течение 30 минут при температуре 180. Подать в посуде, в которой его готовили. Отдельно подать салат из свежих овощей.

Баранина, зажаренная с яйцами

500 г. баранины, 2 яйца, 1/2 стакана растительного масла, 250 г. зеленого лука, 250 г. репчатого лука, 300 г. простокваши, 2

столовые ложки муки, 2 стакана мясного бульона, перец, соль по вкусу

Мясо разрезать на кубики величиной 4х 5 см, посолить, обвалять в муке, обжарить и снять со сковороды. В горшок положить мясо, нарезанный кольцами репчатый лук, мелко нарезанный зеленый лук, залить бульоном, поперчить, посолить и поставить в турбопечь. Тушить 25 минут при температуре 200. Когда жидкость выкипит наполовину, а мясо станет мягким, осторожно добавить яйца, смешанные с подсоленным кислым молоком. Еще на 2 минуты поместить в турбопечь при температуре 160, чтобы яйца свернулись, и сразу же в той же посуде подать на стол.

Баранина по–португальски

4 бараньи лопатки, 1/2 стакана сухого красного вина, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки винного уксуса или 1 столовая ложка лимонного сока, 3 дольки толченого чеснока, 1 луковица, 4 головки гвоздики, 1/4 чайной ложки молотой гвоздики, 1 столовая ложка смеси пряностей (типа хмели–синели)

Приготовить маринад, добавив в вино расти тельное масло, уксус (или лимонный сок), чеснок, нарезанный лук и пряности. Бараньи лопатки залить маринадом, оставить на 4–6 часов. Подготовленное мясо положить на нижнюю подставку в турбопечь и запекать 10–12 часов при температуре 200.

Баранина «Рабат»

4 бараньи отбивные весом примерно 180 г. каждая, 2 чайные ложки зерен кунжута, 2 стакана соевого соуса, 1 чайная ложка кетчупа. 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка кардамона

Смешать соевый соус, сахар, кардамон, кетчуп и растительное масло. Полученной смесью обмазать мясо и на 2 часа поставить в холодильник в той посуде, в которой оно будет готовиться (по истечении 1 часа мясо перевернуть в маринаде). Затем поместить мясо в турбопечь и готовить в течение 15–20 минут при температуре 200.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Запеканка из рыбы и риса

600 г. рыбного филе, 1 стакан риса, 3 столовые ложки сливочного или растительного масла, 100 г. сметаны, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 яйцо, 2 столовые ложки молока, 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Рис промыть, сварить в большом количестве воды, откинуть на сито, дать стечь воде. В смазанную жиром форму положить слой риса, слой измельченного рыбного филе, полить смесью сметаны и томатной пасты, в которую добавлены соль, перец и зелень петрушки. Сверху положить кусочки масла, полить смесью взбитого яйца и молока. Запекать в турбопечи в течение 10 минут при температуре 220. Подать с салатом из свежих овощей.

Запеканка из рыбы и шпината

500 г. рыбного филе, 4 столовые ложки сливочного масла, 500 г. шпината, 2 столовые ложки муки, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки растительного масла, 7 стакан молока, 2 столовые ложки натертого сыра, 2 стакана отварного риса, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Шпинат нарезать, тушить с небольшим количеством воды и сливочным маслом, спассеровать муку, развести подогретым молоком до консистенции густого соуса, посолить. В теплый соус влить яичные желтки, тщательно перемешать. В смазанную маслом форму положить рис, на него рыбу, затем пюре из шпината, залить приготовленным соусом, посыпать сыром, сверху разложить кусочки сливочного масла. Запекать в турбопечи в течение 10 минут при температуре 200. Подать с растопленным маслом.

Осетрина в огуречном рассоле

800 г. осетрины, 2 столовые ложки огуречного рассола, 5 луковиц, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 головки гвоздики, по щепотке кардамона и натертого мускатного ореха.

Осетрину нарезать на куски, положить в сковородку, залить

рассолом, добавить пряности и поместить в турбопечь на 15 минут при температуре 180. Готовую осетрину остудить, не извлекая из бульона. Затем уложить куски осетрины на блюдо, залить процеженным бульоном и поставить в холодильник для застывания.

Осетрина с картофелем

500 г. осетрины, 4–5 картофелин, 1 луковица по 1 столовой ложке натертого корня петрушки и сельдерея, по 2 веточки петрушки и укропа, 2–3 листика розмарина, 5–6 горошин перца, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 стакана воды, соль по вкусу.

Осетрину (целым куском) поместить в небольшую кастрюлю, не нарезая, добавить зелень, приправы, влить воду. Кастрюлю под крышкой на 5–7 минут поместить в турбопечь при температуре 180. Картофель очистить, нарезать кубиками, добавить к рыбе, подержать в печи еще 8–10 минут при температуре 160. Муку обжарить в масле, залить бульоном, слитым с готовой осетрины. Рыбу нарезать на куски, выложить на блюдо, обложить картофелем и полить соусом.

Палтус в винном соусе

1 кг очищенного палтуса, 2 стакана красного столового вина, 2 стакана кипяченой воды, 2 луковицы, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3 дольки чеснока, 3 веточки петрушки, 2 веточки кинзы, 1 лавровый лист, 6–8 головок гвоздики, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Рыбу нарезать кусками по 100–150 г, уложить на дно кастрюли в один слой, посыпать нарезанным кольцами луком, нарезанной зеленью петрушки, добавить пряности и посолить. Затем залить вином и водой, накрыть крышкой и поместить в турбопечь на 8–10 минут при температуре 220, потом варить еще 3–4 минуты при температуре 160. Готовую рыбу выложить на блюдо, бульон процедить и поставить в печь на 3–4 минуты при температуре 220. Грецкие орехи растереть с чесноком, добавить в бульон и 3–5 минут подержать в тепле. Рыбу залить приготовленным соусом и посыпать зеленью кинзы.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Баклажаны по–аджарски

1 кг баклажанов, 4 столовые ложки оливкового масла, 1/2 стакана белого сухого вина, 2 луковицы, 4 дольки чеснока, 8 помидоров, 50 г. оливок без косточек, 2 головки гвоздики, 10 зерен миндаля, 1 лавровый лист, по веточке тимьяна и майорана, мускатный орех на кончике ножа, перец и соль по вкусу.

Баклажаны нарезать кружками толщиной 1 см, посыпать солью и оставить на 20 минут, затем промыть и обсушить. Половину мелко нарезанного лука и чеснока положить в форму, смазанную маслом. Уложить в нее баклажаны, добавить нарезанные кружочками помидоры и оливки, посыпать дробленым миндалем. Сверху овощи посыпать оставшимся луком и чесноком вместе с листиками майорана и тимьяна. Поперчить, сбрызнуть маслом и вином, добавить пряности. Форму накрыть крышкой и поместить в турбопечь. Тушить в течение 20–25 минут при температуре 200.

Баклажаны по–марокканski

1,5 кг баклажанов, 200 г. сливочного масла, 1 морковка, 2 корня сельдерея, 3 помидора, 3 луковицы, 6 долек чеснока, по 1 столовой ложке мелко нарезанной зелени укропа, кинзы, петрушки, соль по вкусу.

Баклажаны разрезать вдоль, ложкой вынуть мякоть так, чтобы остались нетронутыми стенки толщиной не более 0,5 см. Посолить и оставить на 15–20 минут. В это время натереть на терке корень сельдерея и морковь, нарезать тонкими кольцами лук, мелко нарезать чеснок и мякоть баклажанов. Овощи смешать с растопленным сливочным маслом, поместить в турбопечь на 3–4 минуты при температуре 180. Баклажаны уложить на сковороду, заполнить полученной массой, покрыть нарезанными ломтиками помидоров. Готовить в турбо печи в течение 10–12 минут при температуре 200.

Баклажаны «Смирна»

1 крупный длинный баклажан, 1/2 стакана чечевицы, 1/2

стакана блинной муки, 2 яйца, 1/2 стакана пива, 2 чайные ложки лимонного сока, 2/3 стакана оливкового масла, 1/4 чайной ложки молотого черного перца, 1 чайная ложка соли. Для соуса: 1 стакан йогурта, 1 луковица, 2–3 листика свежей мяты, 1–2 веточки кинзы, 1 веточка укропа, 1/2 чайной ложки соли

Приготовить соус. Для этого зелень и лук мелко нарезать, смешать с йогуртом, посолить, поставить на холод. Баклажан нарезать на 15–20 кружков толщиной 0,5 см, посолить с обеих сторон, оставить на 20 минут. Затем обмыть холодной водой и тщательно обсушить салфеткой. Каждый кусочек обвалять в мелко размолотой чечевице, смешанной с перцем. Из яиц, пива, лимонного сока и муки с добавлением оставшейся чечевицы замесить тесто. Оливковое масло налить на дно формы, кусочки баклажана обмакнуть в тесто и уложить в форму в один слой. Поместить в турбопечь на верхнюю решетку. Готовить 10 минут при температуре 180. Теплые баклажаны выложить на блюдо, соус взбить миксером, залить им баклажаны и немедленно подать на стол.

Перец, фаршированный капустой с грибами

6 сладких перцев, 6 помидоров, 300 г. свежих грибов или 8–10 сухих, 500 г. свежей капусты, 2 луковицы, 3 чайные ложки растительного масла, 3/4 стакана сметаны, 125 г. натертого сыра, 2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Перец разрезать поперек, удалить сердцевину, вымыть. Бланшировать в подсоленной воде 2–3 минуты, обсушить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, нарезать кубиками. Грибы нарезать кружочками, капусту и лук нашинковать и слегка обжарить в масле, добавить помидоры, смешать с половиной указанного количества сыра. По вкусу заправить солью и перцем. Полученной массой нафаршировать половинки перца, уложить в смазанную маслом форму и посыпать оставшимся сыром. Тушить в турбопечи в течение 15 минут при температуре 200. Готовое блюдо посыпать нарезанным зеленым луком.

Перец, фаршированный рисом и рыбой

8 стручков сладкого перца, 1 банка сардин в масле, 2 стакана вареного риса, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка мелко

нарезанной петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль по вкусу.

Стручки сладкого перца промыть и очистить от семян. Сардины, каждую рыбку в отдельности, разделить пополам, смешать с отварным рассыпчатым рисом, маслом из банки и рубленым яйцом. Приправить солью и перцем, добавить петрушку. Полученной массой наполнить стручки перца. В кастрюлю налить немного воды и опустить в нее перец. Тушить в турбопечи в течение 10 минут при температуре 160. Подать в горячем виде с белым хлебом.

Пирог с пореем

800 г. порея, 1/2 стакана сливок, 1/3 стакана муки, 4 яйца, 1 яичный желток, 1/3 чайной ложки разрыхляющего порошка, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.

Порей очистить, тщательно промыть. Нарезать зеленые листья полосками длиной в 5 см. Спассеровать порей со сливочным маслом, остудить. Для приготовления теста 4 яйца взбить веничком, добавить муку и сливки, а в конце — порошок и соль. Приготовленной массой из порея начинить пирог, смазать его яичным желтком и поместить в смазанную растительным маслом форму. Выпекать в турбопечи в течение 7–8 минут при температуре 160.

МЯСО В ДУХОВКЕ

Приготовление окороков в духовке

Посол окороков

Лучшим сырьем для посола являются окорока нежирной свинины, предварительно выдержанные на холоде 1–2 суток.

После отделения задней конечности от свиной полутуши приступают к разделке окорока. Для этого по скакательному суставу отрубают ножку, удаляют хвостовые позвонки с прирезями жира и, отрезав часть пашинки, придают окороку правильную форму. Если хотят иметь менее жирный окорок, с внутренней части его срезают сало. После этого делают надрез в ножке окорока (между большой и малой берцовыми костями) и приступают к натиранию его посолочной смесью. Посолочную смесь готовят путем тщательного перемешивания 1 килограмма соли, 16 граммов химически чисток селитры (селитру, идущую на удобрения, использовать нельзя) и 50 граммов сахару. Для аромата в поселочную смесь можно добавить толченый чеснок, душистый перец, корицу. Расходуют смесь из расчета 1 стакан (250 кубических сантиметров) смеси на 5 килограммов окорока. Обрабатывать окорока поселочной смесью во избежание порчи при посоле следует тщательно, втирая ее в окорок со всех сторон. Разрез в ножке окорока набивают поселочной смесью. Подготовленные окорока (таким же путем подготавливают к посолу лопатки) укладывают в бочку, кадку и т. п. Лучшей тарой является дубовая или буковая. Тара, бывшая под посолом рыбы, и из–под не пищевых продуктов непригодна. Бочки из–под соленых и квашеных овощей перед использованием отмачивают, ошпаривают крутым кипятком, пропаривают и проветривают, чтобы уничтожить присущий им запах. Для проверки на водонепроницаемость в кадку наливают крутой кипяток, быстро закрывают отверстие в крышке пробкой и встряхивают кадку. Если есть щели, через них будут выходить струйки пара.

На дно подготовленной тары насыпают небольшой слой посолочной смеси, после чего укладывают окорока кожей вниз, пересыпая каждый ряд поселочной смесью. Последний ряд засыпают поселочной смесью, бочку прикрывают крышкой пли деревянным кружком и ставят в холодное место. Лучше всего хранить посоленные окорока при температуре +2, +5 градусов.

Примерно через две недели окорока заливают рассолом (0,5 килограмма соли, 100 граммов сахару и 50 граммов селитры на 10 литров прокипяченной воды). Рассол перед употреблением процеживают и охлаждают. На залитые рассолом окорока накладывают кружок, а на него — гнет (ошпаренный кипятком гладкий камень). Посол заканчивается через 2–3 недели после вливания рассола.

Посоленные окорока можно варить (солено–вареные окорока), пли коптить (сырокопченые окорока), или коптить и варить (варено–копченые окорока), или, наконец, запекать в тесто (запеченные окорока).

Запеченные окорока

Вымоченный, зачищенный и хорошо обмытый соленый окорок равномерно обмазывают со всех сторон слоем в палец пресным, нежидким тестом, приготовленным из ржаной муки. Можно приготовленное тесто раскатать на лист, смочить водой, положить на него окорок, сверху накрыть другим листом теста, после чего соединить оба листа на окороке и, обмакнув руку в воду, хорошо пригладить всю поверхность окорока. Подготовленный окорок помещают на противень и ставят в духовку пли печь, нагретую так же, как и для выпечки хлеба. На каждый килограмм веса окорока требуется для выпечки примерно час.

Готовность запеченного окорока определяют иглой или заостренной лучинкой, которая должна входить в мякоть свободно до самой кости.

Вынув окорок из печи, его остужают на воздухе, не снимая хлебной корки. Для запекания лучше брать окорока с небольшим слоем жира.

Запеченное мясо

Мясо перед запеканием отваривают, жарят или тушат одним большим куском, остужают и нарезают ломтями или кусочками либо пропускают через мясорубку.

Мясо запекают вместе с овощами, грибами, сельдью или другими продуктами, которые придают кушанью своеобразный вкус и аромат. Подготовленные продукты кладут в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными

сухарями, заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовом шкафу.

Запеченное мясо подают в форме, в которой оно запекалось, с различными овощными салатами.

Говядина, запеченная с салом (на 10 человек)

1,5–2 кг говядины (кусок бедренной, спинной или хребтовой части), 100 г. копченого сала, 100 г. жира, 50 г. репчатого лука, 50 г. моркови/ 25 г. петрушки и сельдерея (корни), соль, молотый перец.

Мясо очистить от пленки и отбить. С помощью деревянной палочки сделать в мышечной ткани несколько отверстий и засунуть в них кусочки сала. Затем мясо натереть солью и перцем, положить на сковородку в растопленный жир и подрумянить в духовке. Потом подлить кипяток или бульон, добавить нарезанные лук, морковь, петрушку, сельдерей и продолжать запекать мясо на слабом жару, переворачивая его и поливая образующимся соком.

Готовое мясо нарезать ломтями, положить в подогретое блюдо, залить небольшим количеством сока (оставшийся сок влить в соусник) и подавать с жареным картофелем, вареными или тушеными овощами.

Запеченная свинина (на 10 человек)

1,5–2 кг свинины (окорок, к/сок лопаточной или спинной части), 50 г. репчатого лука, соль, молотый перец.

Мясо натереть солью, перцем, положить на противень кожей вниз, подлить воду так, чтобы она покрывала кожу, и запекать в духовом шкафу, пока кожа не станет мягкой. Затем мясо перевернуть, острым ножом разрезать кожу на маленькие квадратики (тогда готовую свинину можно будет легко разрезать на порционные куски). Потом на противень подлить кипящую воду, добавить нарезанный лук и запекать мясо на умеренном жару 1,5–2 часа, поливая жаркое жиром со сковороды.

Мясо старого животного сначала варят, а потом делают надрезы на коже, солят, перчат и запекают в духовом шкафу.

Рулет из телятины с яичной начинкой

1 кусок телятины с ребрами, 50 г. сливочного масла, 50 г. моркови, 3–4 яйца, соль, молотый перец, 25 г. сметаны, вода.

Для украшения: 1 свежий огурец, редис или вареная морковь, консервированный зеленый горошек.

Мясо отделить от ребер (требуется примерно 1 кг филе), помыть, хорошо отбить, натереть солью и перцем, скатать рулетом и поставить на полчаса в холодное место. Затем рулет развернуть, обмазать телятину размягченным сливочным маслом, поверх разложить целые или разрезанные пополам крутые яйца и нарезанную кубиками морковь. Мясо снова туго скатать рулетом, зашить белой ниткой, предварительно обданной кипятком, перевязать шпагатом, положить на противень, подлить немного кипятка и поместить в духовой шкаф. В процессе запекания рулет следует время от времени переворачивать, поливать образующимся соком и несколько раз обмазать сметаной. Незадолго до готовности посолить. Вынуть мясо из духовки, дать ему немного остыть, положить под гнет и поставить в холодное место. Через 6 часов груз снять, развязать шпагат и удалить нитки. Рулет нарезать ломтями и выложить в мелкую тарелку. С помощью специальной выемки сделать из свежего огурца шарики и украсить ими блюдо. Оформить редисом и зеленью.

Зимой в качестве украшения могут служить шарики вареной моркови и консервированный зеленый горошек. Ломтики рулета переложить продолговатыми кусочками желе, приготовленного из сока, выделившегося при запекании.

Рулет из телятины с начинкой из говяжьего языка и печени

1 кг телячьей грудинки, 200 г. свинины, 2 яйца, 50 г. белого хлеба, 100 г. молока, 150 г. говяжьего языка, 150 г. печени, соль, молотый перец, 25 г. сметаны, вода.

От грудинки отрезать кусок мяса (примерно 300 г) и пропустить его вместе со свининой через мясорубку. Смешать с размоченным в воде белым хлебом и смолоть еще раз. К фаршу подлить молоко, добавить яйца, соль, перец, и все хорошенько размять.

Оставшуюся часть грудинки отбить, натереть солью и перцем, сверху ровным слоем распределить молотое мясо, посередине положить нарезанный кубиками отварной ˆговяжий язык и печень. Мясо скатать рулетом, зашить, перевязать шпагатом,

положить на сковороду и поставить в духовой шкаф.

Процесс запекания аналогичен описанному в предыдущем рецепте.

Птица в духовке

Рулет из курятины с фруктами

1 курица, 100 г. сливочного масла, 300 г. фруктов, соль, сахар.

Для желе: 2 апельсина, 50 г. клюквы. Юг желатина, 200 г. воды, сахар, «Рижская соломка».

Курицу выпотрошить, помыть, отрезать шею и крылья, сделать разрез вдоль позвоночника и отделить мясо (вместе с кожей) от костей. Места разреза зашить.

Курятину положить на разделочную доску, обмазать размягченным маслом (25 г), посолить, поверх положить дольки очищенного от кожицы яблока, размоченный чернослив (без косточек) и посыпать небольшим количеством сахара. В качестве начинки могут служить маринованные груши, яблоки, сливы.

Мясо скатать рулетом, зашить, крепко перевязать шпагатом. На противне растопить масло, положить туда рулет, поставить в духовой шкаф. Во время запекания рулет следует переворачивать, поливать выделяющимся соком, подливать небольшое количество воды. Через час вынуть мясо из духовки, дать немного остыть, придавить грузом и поместить на холод на 6 часов. Затем груз снять, шпагат развязать и нитки удалить.

Рулет порезать на ломти, выложить в овальные плоские тарелки косыми рядами.

Украсить «Рижской соломкой» и желе, приготовленным из клюквы или купажированного (яблоки и черноплодная рябина) сока.

Приготовление желе: клюкву обдать кипятком, размять в сите и отжать сок. Выжимки положить в воду, прокипятить в течение 5 минут, отвар процедить, добавить размоченный желатин, клюквенный сок, и все перемешать. Апельсины разрезать пополам, выдавить сок, вынуть мякоть. Корки апельсинов 5 минут варить в воде. Когда желе из клюквы подгусте–ет, заполнить им апельсиновые корки и поместить на холод. Оставшееся желе выложить в тарелку и дать ему загустеть. Апельсиновые «стаканчики» с желе разрезать на дольки или кружочки.

Рулет из курятины можно начинить измельченными жареными или вареными грибами.

Фаршированная курица

1 курица (примерно 1 кг), 100 г. свинины, 1 яйцо, 30 г. белого хлеба, 50 г. пшеничной муки, 100 г. молока, 100 г. сливочного масла, соль, перец, мускатный орех, 25 г. ароматических кореньев, вода.

Для украшения: яблоки с начинкой из брусничного варенья, «Рижская соломка», листья лука–порея.

Курицу выпотрошить, вымыть, кожу разрезать вдоль позвоночника и острым ножом осторожно отделить ее от тушки. Мясо курицы очистить от костей и вместе со свининой дважды пропустить через мясорубку. Смешать с размоченным в воде белым хлебом и вновь смолоть. К фаршу добавить яйцо, растопленное масло (или 100 г. сливок), муку, соль, молотый перец, тертый мускатный орех, и осторожно замесить массу в молоке. Кожу курицы зашить, оставив открытым отверстие на шее, через которое не очень туго наполнить кожу фаршем и после этого шейное отверстие также скрепить швом. Из неизрасходованного мяса можно сделать фрикадельки.

Противень выложить нарезанными ароматическими кореньями (морковью, петрушкой), сверху положить фаршированную курицу, подлить бульон, и все поставить в духовой шкаф. Запекать в течение 1,5–2 часов, поддерживая в духовке умеренный жар и время от времени поливая курицу бульоном. Затем мясо остудить и удалить нитки.

Курицу разделить вдоль пополам и каждую половину нарезать ломтями. Выложить на блюдо.

Украсить печеными яблоками, начиненными брусничным вареньем, «Рижской соломкой» и листьями лука–порея.

Фаршированная утка с черносливом и морковью

1 /тка, 50 г. белого хлеба, 1 яйцо, 100 г. молока, 75 г. сливочного масла, 25 г. сметаны, 200 г. моркови, 200 г. чернослива, соль, молотый перец, 100 г. сладкого вина, вода.

Для украшения: 200 г. чернослива, 100 г. вареной моркови, зелень.

Утку, предназначенную для фарширования, разделать так же, как и курицу. К фаршу добавить сваренную до полуготовности и нарезанную кубиками морковь, размоченные и очищенные от косточек сливы, полученной массой начинить кожу утки. На противне растопить 50 г. масла, положить туда

нафаршированную птицу и подержать ее в духовом шкафу до появления подрумяненной корочки. Затем подлить немного горячей воды и запекать до готовности, часто поливая утку выделяющимся соком. В конце запекания утку несколько раз полить соком, смешанным с солью и вином, и минут через десять вынуть противень из духовки. Утку остудить, освободить от ниток, нарезать ломтями и выложить в мелкую тарелку. Украсить бланшированным черносливом, фигурными дольками из вареной моркови и зеленью.

Утку можно залить желе, приготовленным из сладкого вина.

Приготовление колбас в духовке

Вареная колбаса

Подготовка кишок. В домашних условиях для изготовления колбас употребляют чаще всего свиные кишки. После удаления прямой кишки и мочевого пузыря из кишечника отделяют топкие кишки. Отделение их начинают с участка, ближайшего к желудку, расположив кишечник так, чтобы часть его свисала через край посуды. Отделяют кишки следующим образом: отжимают содержимое кишки (по направлению от желудка к кишкам), отрывают конец и, оттягивая ее левой рукой, правой отделяют от кишечного жира, опуская кишку в кастрюлю с водой. Для удобства дальнейшей обработки кишки разрезают на две части. Каждую складывают вдвое и отжимают содержимое, пропуская кишки между пальцами и надавливая на них от середины к открытым концам. После этого кишку промывают.

Промытые кишки выворачивают и очищают от слизистой поверхности, для чего их кладут на гладкую доску и скребут тупой стороной ножа, который держат в правой руке, вначале слабо, а затем сильнее; левой рукой очищенную кишку оттягивают в сторону, противоположную движениям ножа.

Толстые свиные кишки имеют сильную складчатость, поэтому для удобства обработки (которую проводят так же, как и для тонких кишок) их разрезают на отдельные куски по 50–60 сантиметров. Такие куски легче отмываются от содержимого после выворачивания.

После очистки от слизи кишки промывают водой и оставляют в воде, если набивку их колбасным фаршем предполагается произвести вскоре после этого.

Для сохранения кишок впрок их солят. Связанные в пучки кишки обильно пересыпают солью и складывают в ящик пли другую тару, дно которой пропускает образующийся рассол (если рассол не удалять, кишки испортятся).

Подготовка мяса. Для изготовления колбас необходимо брать безукоризненно свежее мясо, лучше всего охлажденное, то есть находившееся после убоя в прохладном месте в течение 1–2 суток. Мясо освобождают от костей и удаляют из него крупные сухожилия и грубые соединительно–тканые пленки. При разделке очень жирного говяжьего мяса стараются отделить видимый жир. От свиного мяса отделяют шпиг и грубые сухожилия, затем мясо

нарезают кусками весом примерно 250 граммов, хорошо перемешивают с солью и селитрой и ставят на 2–3 дня в прохладное место (+3, +5 градусов). На 5 килограммов мяса берут 150 граммов соли и 5 граммов селитры.

Посоленное мясо пропускают вместе с чесноком два раза через мясорубку с мелкой решеткой, отдельно говядину и свинину. Ножи мясорубки должны быть обязательно острыми, так как тупые ножи плохо режут мясо, что ухудшает качество готовой колбасы.

Составление колбасного фарша. Колбасный фарш составляется по определенной рецептуре. Рецептуру можно разнообразить по количеству не только говядины, свинины и шпига, но и добавляемых специй (чеснока, перца и др.).

Измельченное мясо прежде всего вымешивают с добавлением воды. От того, насколько правильно будет вымешано мясо, зависит качество колбасы. В домашних условиях это делают руками на столе или в широкой просторной посуде, лучше с низкими краями. Вначале тщательно вымешивают говяжье мясо, разминая и поворачивая его во всех направлениях. Во время вымешивания к мясу прибавляют воду, крахмал и перец. Крахмал лучше предварительно развести в воде. В результате получается вязкая однородная масса, куда добавляют измельченную свинину и после тщательного вымешивания шпиг.

Шпиг добавляют в виде небольших кусочков (кубиков). Перед измельчением с куска шпига срезают кожу (толщиной примерно 1 сантиметр), шпиг нарезают на пласты и брусочки, а брусочки — на кубики (крошку). После перемешивания с крошеным шпигом колбасный фарш можно набивать в оболочку.

Набивка фарша в оболочку. Перед набивкой кишки промывают водой и отжимают. Набивать фарш можно руками или при помощи рожка.

При набивке руками берут кусок подготовленной кишки, завязанной с одного конца, растягивают рукой открытый конец кишки и вталкивают туда фарш. После заполнения фаршем завязывают второй конец оболочки: получается батон колбасы»

Быстрее и легче набивать колбасы рожком, сделанным из белой жести. Фарш накладывают через широкий конец рожка и давлением руки прогоняют через узкий конец в кишку. Более совершенное устройство для набивки фарша — ручной шприц. Кишку привязывают шпагатом к узкому концу шприца, набирают ее складками и набивают фарш в растянутую оболочку. В домашних условиях для набивки фарша можно приспособить мясорубку, присоединив к ней цевку из жести в виде воронки, диаметр которой должен быть равен диаметру решетки

мясорубки. Перед набивкой фарша из мясорубки вынимают решетку и нож. Кишку надевают на цевку воронки до завязанного конца и, придерживая ее рукой, постепенно высвобождают образующийся колбасный батон.

Вареные колбасы набивают не туго. После набивки колбасные батоны перевязывают.

Вязка колбас. Вязка колбас — несложная работа, но трамбует аккуратности, так как может соскочить шпагат со скользкой оболочки или ослабнет перевязка. Сделав на левой руке петлю из тонкого шпагата, поджимают фарш в кишке, а правой рукой туго затягивают петлю на конце кишки. На небольшом расстоянии (0,5–1 сантиметр) от первой перевязки делают вторую затяжку простой петлей. Образующийся при этом «пупок» гарантирует прочность перевязки.

При набивке фарша в толстые кишки по длине батона делают 2–3 перевязки с петлями. При изготовлении колбас в виде кольца оба конца связывают вместе.

Запекание колбасы. Перед запеканием сырые колбасные батоны желательно коптить около часа в горячем дыму. В крайнем случае можно подсушить в течение 1–2 часов в сухом теплом месте, например у открытой духовки. Пекут колбасы на слабом закрытом противнем огне(140–16 ˚С), на решетке, часто переворачивая.

Продолжительность запекания колбас: тонких 1,5 — 2 часа, толстых 2,5–3 часа.

Копчение в духовке рыбных продуктов

В основном применяют два вида копчения: холодное и горячее.

При холодном копчении продукты подвергают воздействию дыма невысокой температуры (около +20 градусов), но сравнительно длительное время, в результате чего копчености хорошо пропитываются дымом, теряют много влаги. Продукты холодного копчения (сырокопченая колбаса, рыба холодного копчения и т. п.) хорошо сохраняются длительное время. У нас речь пойдет только о горяем копчении.

При горячем копчении продукты обрабатываются горячим дымом сравнительно короткое время — от 1 часа до нескольких часов.

Продолжительность копчения зависит от вида продукта и способа копчения.

Это, так сказать, общие правила копчения. Но в городских условиях процедуру можно упростить. В продаже есть специальные жидкости для копчения в духовках рыбы и мяса; эти жидкости придают продукту привкус дыма. Их надо совсем немного, чуток сбрызнул тушку рыбы или мясо после посола — и достаточно. Кроме того нам потребуется фольга. Упаковав в фольгу подготовленные мясо или рыбу в кладете пакет в духовку, на среднюю решетку и при темпереатуре 220–250 градусов выдерживаете определенное время (разное, для различных продуктов). И получаете свеженькое блюдо горячего копчения.

Рыба горячего копчения

Для горячего копчения рыбу солят слабым посолом (из расчета 1 килограмм соли на 16 килограммов рыбы). У крупной рыбы вскрывают брюшко и удаляют внутренности, а мелкую солят целиком. Продолжительность посола мелкой рыбы 1 день, крупной 2–3 дня. После посола рыбу промывают водой (крупную выдерживают в воде около часа), после чего приступают к копчению. Рыбу смачивают дымовым раствором, тщательно обворачивают фольгой и кладут на решетчатую или сетчатую полочку в средней части духовки.

В начале копчения для подсушивания и провяливания рыбы поддерживают довольно сильный огонь, но следят, чтобы рыба не пригорала. Если в духовке есть верхняя горелка, то лучше минут

на 10 использовать ее. Потом верхнюю горелку выключают, а включают нижнюю. Для более равномерного пропекания и копчения рыбу переворачивают с одного бока на другой. Продолжительность копчения мелкой рыбы 0,5–1 час, крупной от 1,5 до 2–3 часов.

Если готовая рыба имеет тусклый вид, ее протирают с поверхности мягкой тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром (в крайнем случае подсолнечным маслом).

Хранить рыбу горячего копчения долго нельзя (без холода до 3–4 дней).

И сразу можете записать **рецепт копчения рыбы нежных сортов** (осетрина, стерлядь, нельма…).

Вам потребуются: фольга, соль — 2 чайных ложки, дубильное вещество — простой коньяк и пузырек специальной жидкости, придающей аромат леса — спросите в хорошем магазине, вам предложут целый набор. Очистите рыбу от костей (хотя лучше иметь с дело с филейной частью), но можете и не очищать, а просто распластать тушку вдоль спины и вынуть кишки. Посыпьте любой солью. Подержите два часа при комнатной температуре, а потом положите в холодильник, в самый низ и забудьте про нее на сутки. Через сутки чуток побрызгайте той самой жидкостью с ароматом дыма и леса, заверните в фольгу и поставьте на 20 минут в духовку при температуре около 200 градусов. И кушайте, не забывая о критическом сроке в 2–3 дня.

Рыба в духовке

Рыба с точки зрения питательности ничем не отличается от мяса теплокровных животных. Рыба быстрее варится и легче усваивается организмом, поскольку ее мякоть небогата соединительной тканью; кроме того, в мясе рыбы имеется мало экстрактивных веществ. Различают пресноводную и морскую (океанскую) рыбу. В зависимости от содержания жира рыбу делят на постную и жирную.

Океанская рыба продается в замороженном виде. Оттаивают ее при комнатной температуре, причем не следует размораживать рыбу полностью. Готовое блюдо будет более сочным, если рыбу посолить непосредственно перед приготовлением. Морскую рыбу перед жареньем надо побрызгать столовым уксусом или раствором лимонной кислоты — тогда исчезает специфический «морской» запах.

Рыбу варят, тушат, жарят, из рубленой рыбы готовят различные блюда и запеканки.

Варят любую рыбу, но наиболее хорошими вкусовыми качествами отличается жирная отварная рыба. Чем в меньшем количестве воды рыба варится, тем она вкуснее. Рыбу можно варить целиком или разрезанной на небольшие кусочки. Большую рыбу целиком кладут сначала в холодную соленую воду, доводят до кипения и отваривают на медленном огне, порционные куски погружают сразу в соленый кипяток (1 чайная ложка соли на 1 л воды, если вареную рыбу подают в холодном виде, то на 1 л воды берут 2 чайные ложки соли). Если при варке необходимо сохранить цвет рыбы (форель, лосось, таймень), к воде добавляют уксус (2 столовые ложки уксуса на 1 л воды).

Вареную рыбу выкладывают в мелкую посуду, украшают ломтиками лимона, зеленью укропа, петрушки и сельдерея. Подают с майонезом, сливочно–яичным соусом, отварным картофелем и овощными салатами.

Из морских рыб чаще всего варят скумбрию, рыбу–капитана, треску, камбалу, луфаря. Продолжительность варки — не более 30 минут.

Рыбу, предназначенную для тушения, разрезают на порционные куски (150–200 г) и кладут в небольшое количество рыбного бульона, к которому добавлен маринад из–под огурцов, белое вино, грибы и др. Пресноводную рыбу можно тушить в молоке, обильно приправленном репчатым луком, морковью, петрушкой, укропом. Обжаренную рыбу тушат вместе с бобовыми,

подрумяненными овощами. Из полученного отвара и пассерованной муки готовят соус, которым заливают рыбу перед подачей к столу.

Тушеную рыбу, залитую соусом, подают в глубокой тарелке вместе с отварным картофелем, свежими или тушеными овощами. Украшают ее так же, как и вареную рыбу.

Из морской рыбы чаще всего тушат скумбрию, серебристого хека, рыбу–саблю, камбалу, тунца, треску.

Рыбу можно жарить в малом или большом количестве жира. Жир предварительно хорошо растапливают. Мелкую рыбу (салаку, корюшку, камбалу) жарят целиком, крупную — делят на порционные куски. Перед жареньем рыбу надо посолить, посыпать молотым перцем или паприкой, обвалять в муке или в смеси муки и панировочных сухарей (1:1), обмакнуть в разболтанное яйцо и затем положить на сковороду кожей вниз. Жарят рыбу 10–15 минутˆ

Если рыбу жарят в большом количестве жира, то ее предварительно обмакивают в жидкое тесто.

Жареную рыбу подают с вареным или жареным картофелем, свежими или вареными овощами. Куски рыбы заливают растопленным сливочным маслом и посыпают тертым сыром или подают с соусом из рыбного бульона, томатным, грибным соусом, соусом–хрен или другим соусом.

Из морской рыбы наиболее пригодны для жаренья камбала, тунец, скумбрия, ставрида, луфарь, серебристый хек, рыба–сабля, рыба–капитан.

Для приготовления котлетной массы используется филе рыбы, в качестве добавок — белый хлеб (мякиш) и яйцо. Кроме того, в рыбный фарш кладут обжаренный репчатый лук, чеснок, тмин, укроп, мускатный орех, перец, соль.

Из морской рыбы для приготовления котлетной массы чаще всего используют мякоть трески, серебристого хека и рыбы–капитана.

Рыбную запеканку готовят из свежей, тушеной или жареной рыбы. В качестве добавок служат каши из различных круп, макаронные изделия, вареный картофель.

Салака (корюшка) в морковно–томатном соусе

200 г. свежей салаки (корюшки), 15 г. пшеничной муки, 15 г. жира, соль, маринованный репчатый лук, зеленый лук.

Для соуса: 30 г. моркови, 30 г. репчатого лука, 20 г. подсолнечного масла, 60 г. острого томатного соуса, 20 г. воды, лавровый лист, соль, перец.

Рыбу очистить, посолить, обвалять в муке, положить в растопленный жир и жарить до готовности. Выложить в глубокую сковороду или котелок (каждый слой жареной рыбы полить соусом). Закрыть посуду крышкой и поставить в духовку. Запекать в течение часа, поддерживая в духовом шкафу умеренный жар.

При подаче на стол украсить лимоном, маринованным и зеленым луком.

Приготовление соуса: тертую морковь и мелко нарубленный лук жарить на масле до готовности. Затем добавить томатный соус, лавровый лист, соль и перец. Все залить водой и вскипятить.

Каравайчики из рыбы с сыром

150 г. филе трески, 25 г. копченого шпика, Юг белого хлеба, 2 г крахмала, 20 г. сливочного масла, 10 г. репчатого лука, Юг сметаны, соль, 20 г. сыра, 30 г. моркови, вода.

Филе рыбы (без кожи) вместе со шпиком и обжаренным в масле рубленым луком пропустить через мясорубку, добавить размоченный в воде белый хлеб, и все смолоть еще раз. Фарш смешать с крахмалом, сметаной, солью и полученную массу хорошо размять, а затем смоченными в воде пальцами сформировать каравайчики. Морковь нарезать кружочками, выложить ими дно противня, сверху положить рыбные каравайчики, подлить теплой подсоленной воды и запекать в духовке

в течение часа. Время от времени поливать соком, образующимся в процессе запекания. Незадолго до готовности кара–вайчики посыпать тертым сыром. Когда сыр расплавится и образуется корочка, рыбные каравайчики вынуть из духовки и остудить. Нарезать ломтиками, выложить в тарелку, вокруг в виде островков разложить вареные овощи или ломтики свежих огурцов, томатов и редиса. Украсить пучками листьев салата.

Подавать с майонезом или с соусом из хрена и сметаны.

Торт с селедочным кремом

Для теста: 200 г. пшеничной муки, 100 г. маргарина? 80 г. |

густой сметаны, 15 г. дрожжей, соль. Для начинки: 1 сельдь, 100 г. сливочного масла, 25 г. сметаны — (для селедочного крема), 100 г. сливочного масла, 25 г. сметны (для сырного крема). Для украшения: филе сельди, редис, зелень, сыр.

Приготовление теста: дрожжи раскрошить, размешать в сметане, пока они не растворятся, затем добавить соль и размятый с мукой маргарин. Замесить тесто. Раскатать на три одинаковых коржа. Печь каждый корж в отдельности на умеренном жару до светло–желтого цвета. Остывшие коржи покрыть селедочным и сырным кремом — один корж намазать селедочным кремом, другой — сырным. Немного крема надо оставить для обмазывания краев торта и для украшения.

Селедочный крем: филе сельди пропустить через мясорубку, смешать со взбитым сливочным маслом и, взбивая, подлить сметану.

Сырный крем: сыр натереть на мелкой терке, добавить к взбитому сливочному маслу и, взбивая, подлить сметану.

Украшение торта: края торта подровнять, обмазать селедочным кремом, украсить ломтиками редиса и рубленым

луком. Середину торта выложить треугольниками сыра, вырезанными фигурным ножом, кружочками редиса и зеленью. Вокруг всего торта положить кусочки филе сельди и шарики сырного крема, выдавленные через фигурный наконечник из кондитерского мешочка.

Закуска из крабов

Способ приготовления. Вымойте крабов и сварите в соленой воде с зеленью базилика и укропа. Откиньте на дуршлаг, охладите. Когда крабы остынут, выньте мясо из клешней, сложите в миску, залейте 3 ст. л. бульона. Половину каркасов, удалив подсушите в духовке, пропустите через мясорубку, пожарьте в небольшом количестве сливочного масла, залейте водой и поставьте на огонь. Когда на поверхности появится красное масло, снимите с огня и остудите в холодном месте, чтобы масло затвердело.

Сварите рис. Приготовьте фарш и заполните им каркасы. Выровняйте их ножом и сварите в бульоне, в котором варились крабы.

Сваренный рис смешайте с маслом, зеленью укропа, базилика и петрушки.

На большое круглое блюдо в центр положите начиненные каркасы, вокруг положите рис, украсьте листиками базилика и

веточками петрушки, полейте соусом.

Рыбный суп–пюре в горшочке

150–200 г. свежей рыбы (судак, щ/ка и др.), 500 г. воды, 10 г. репчатого лука, 5 г петрушки (корень). 10 пшеничной муки, 15 г. сливочного масла, 25 г. сливок, 1/6 лимона, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа.

Из рыбных обрезков приготовить бульон. Мякоть рыбы посолить, сбрызнуть лимонным соком и положить в холодное место на 30 минут. Затем филе залить бульоном так, чтобы он полностью покрыл рыбу, добавить мелко нарезанные лук и петрушку, перец, лавровый лист и отварить. Потом рыбу вместе с ароматическими кореньями несколько раз пропустить через мясорубку. К полученному пюре подлить рыбный бульон, добавить пассерованную муку и поставить в горшке из глины в слабо нагретую духовку на 15–18 минут.

Перед подачей в суп добавить сливочное масло, сливки и рубленую зелень укропа. Рыбный суп–пюре подавать с гренками или подрумяненными бутербродами.

Нашпигованная треска

250 г. трески, 15 г. копченого сала, 15 г. сметаны, 20 г. сливочного масла, соль, 5 г пшеничной муки, 10 г. сыра.

Очищенную рыбу нарезать порционными кусками, посолить и начинить брусочками шпика. В сотейнике растопить масло, положить туда треску и запекать в духовом шкафу 10 минут, затем подлить горячую воду (так, чтобы она не полностью покрывала рыбу) и потушить 10–15 минут, после чего посыпать рыбу тертым сыром и подержать в духовке еще 5 минут.

Готовую треску выложить на плоскую тарелку, подавать с отварным картофелем, теплым свекольным салатом и соусом, приготовленным из жидкости, в которой тушилась рыба.

Приготовление соуса: пшеничную муку насыпать на сухую сковороду, развести сметаной, подлить немного жидкости из–под тушения, размешать, чтобы не было комков, добавить оставшуюся жидкость, посолить и вскипятить.

Запеченная треска

200 г. филе трески, 1/2 г лимонной кислоты, соль, молотый перец, зелень петрушки. Юг пшеничной муки, 15 г. сливочного масла, 50 г. сметаны. Юг сахара.

Филе трески (с кожей и хребтовой костью) нарезать на порционные куски, побрызгать водным раствором лимонной кислоты, посыпать перцем, солью, рубленой зеленью и мариновать в течение 2 часов. Затем рыбу обвалять в муке и подрумянить на сливочном масле, выложить в порционные сковородочки, залить сметаной, посыпать тертым сыром и 10 минут запекать в духовке на большом жару. Подавать с отварным картофелем.

Запеченный карп

300 г. карпа, 20 г. сливочного масла, 3 г чеснока, соль, 50 г. сметаны.

Очищенного и вымытого карпа (с кожей и костями) нарезать на порционные куски, натереть толченым чесноком и солью. Затем рыбу положить на сковороду в растопленное сливочное масло, залить сметаной, поместить в духовой шкаф и запекать 20–25 минут.

Подавать с отварным картофелем, свежими овощами. Готовую рыбу можно залить растопленным сливочным маслом.

Фаршированное филе трески

150 г. филе трески, 1/3 яйца. Юг сливочного масла, 30 г. репчатого лука.

Для томатно–винного соуса: 50 г. рыбного бульона, 4 г пшеничной муки, 15 г. сливочного масла, 30 г. моркови, 25 г. репчатого лука, 6 г петрушки (корень), 35 г. томатной пасты, перец, лавровый лист, соль, 5 г эстрагона.

Филе (без кожи) нарезать кусками, отбить их так, чтобы они приобрели форму квадратных ломтей, положить начинку, скатать рулетом, перевязать ниткой. Фаршированную треску положить в сотейник, залить рыбным бульоном, тушить в горячей духовке 15–20 минут. Подавать вместе с отварным картофелем, вареной или жареной морковью, томатно–винным соусом.

Приготовление начинки: 1/4 филе пропустить 2–3 раза через мясорубку вместе с обжаренным на масле луком, добавить рубленое яйцо, нарезанное кусочками сало, измельченную зелень, перец.

Приготовление соуса: муку обжарить на масле (5 г), развести ее рыбным бульоном, вскипятить, добавить подрумяненные на масле (5 г) ароматические коренья (морковь, репчатый лук, петрушку), соль, перец, лавровый лист, томатную пасту и варить 15–20 минут, затем процедить через сито, довести до кипения, подлить вино, добавить мелко нарезанные листочки эстрагона и оставшееся сливочное масло.

Рыба, запеченная в тесте

250 г. филе рыбы (судак, треска, щука и др.), жир.

Для маринада: 5 г растительного масла, 25 г. 3 %-ного уксуса, соль, сахар, молотый перец, рубленая зелень петрушки.

Для теста: 50 г. молока или пива, 5 г растительного масла, 1 яйцо, 75 г. пшеничной муки, соль.

Для рыбного соуса: 80 г. рыбного бульона, 4 г пшеничной муки, 25 г. сливочного масла, 4 г репчатого лука, 3 г петрушки (корень), 1/4 яичного желтка, 10 г. сухого белого вина, соль, лимонная кислота.

Филе рыбы (без кожи) нарезать кусочками толщиной 1 см и длиной 5–6 см, залить маринадом (к растительному маслу

добавить уксус, сахар, соль, перец и рубленую зелень) и мариновать 1–2 часа. Затем рыбу обмакнуть в тесто и обжарить в большом количестве жира. Дать жиру стечь и выложить рыбу в горячую миску.

Подавать с жареным картофелем, салатом из свежих овощей (томаты, огурцы, листовой салат) и рыбным соусом.

Приготовление теста: молоко или пиво, яичный желток, соль, растительное масло и муку смешать в однородную массу, дать тесту подняться (в течение 30 минут), затем осторожно ввести взбитый белок.

Приготовление соуса: муку обжарить на сливочном масле (15 г), добавить рыбный бульон, размешать и варить 15–20 минут, затем положить соль, сливочное масло и лимонную кислоту по вкусу. Нарезанные ароматические коренья подрумянить на сливочном масле, подлить рыбный соус и варить примерно 15 минут. Процедить, добавить разболтанный яичный желток, белое вино и все подогреть.

Рыба с зеленым маслом

130 г. филе рыбы (треска, щука, или рыба–капитан), 1/4 яйца, 8 г пшеничной муки, 20 г. панировочных сухарей, жир, соль, молотый перец, 15 г. зеленого масла, ломтик лимона.

Филе рыбы (без кожи) нарезать кусками шириной 4 см и длиной 10–12 см, посыпать солью и перцем, в середине сделать разрез и через него протянуть один конец куска рыбы (наподобие печенья «ушки»).

Затем рыбу обвалять в муке, разболтанном яйце и панировочных сухарях и жарить в жире. Готовую рыбу подержать еще 5 минут в горячем духовом шкафу.

Подавать, украсив ломтиком лимона и зеленым маслом, вместе с жареным картофелем.

Макрурус в соусе из репчатого лука

150 г. рыбы, 6 г пшеничной муки, 20 г. сливочного масла, 40 г. репчатого Лука, 40 г. сметаны, соль, молотый перец, 50 г. рыбного бульона.

Филе рыбы (с кожей и реберными костями) порезать на порционные куски, обсушить их полотенцем, натереть солью,

запанировать в муке, обжарить с обеих сторон на сливочном масле и запечь в духовом шкафу (5–7 минут). На оставшемся от жаренья рыбы масле обжарить нарезанный тонкими кружками лук и оставшуюся муку, подлить рыбный бульон, сваренный из хребта и головы, и все вскипятить. К готовому соусу добавить сметану, соль и довести до кипения.

Рыбу залить соусом и подавать вместе с отварным картофелем.

Жареная свежая сельдь

150 г. рыбы, 7 г пшеничной муки, соль, молотый перец, жир, 140 г. репчатого лука.

Почищенную, вымытую сельдь посолить, поперчить, нарезать кусками, запанировать в муке и обжарить в жире, а затем на 5–7

минут поместить в горячий духовой шкаф.

Подавать с подрумяненным луком и жареным картофелем.

Жареная копченая сельдь

150 г. филе копченой рыбы, 7 г пшеничной муки, 1/6 яйца, 15 г. панировочных сухарей, жир.

Филе обвалять в муке, разболтанном яйце и панировочных сухарях, обжарить в жире до коричневого цвета, затем на 5 минут поместить в горячий духовой шкаф.

Подавать с отварным картофелем, томатным или сметанным соусом.

Так же можно приготовить филе копченой скумбрии.

Сельдь, печенная на углях

Соленую сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, вымочить в воде, завернуть в бумагу и испечь на решетке в газовой или электрической духовке. Готовую сельдь осторожно освободить от бумаги.

Подавать с отваренным в мундире и очищенным картофелем, сметаной и зеленым луком.

Так же можно приготовить копченую сельдь и скумбрию.

Рыбные колбаски

100 г. филе свежей рыбы (судак, треска, щука), 20 г. филе копченой рыбы. Юг белого хлеба, 20 г. молока, 5 г чеснока, 1/5 яйца, 5 г сливочного масла, соль, молотый перец, панировочные сухари, жир.

Филе рыбы (без кожи) вместе с размоченным в молоке белым хлебом и филе копченой рыбы дважды пропустить через мясорубку. К рыбной массе добавить соль, перец, яйцо, размягченное сливочное масло, толченый чеснок, оставшееся молоко, и все хорошо размесить. Разделать фарш на колбаски (2Х 7 см), обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в жире до коричневого цвета, затем запекать (5 минут) в духовке.

Подавать с отварным картофелем, маринованной свеклой и

томатным соусом.

Рыбные котлеты с начинкой

70 г. филе рыбы (щука, судак, треска, серебристый хек), 20 г. белого хлеба, 35 г. сливок, соль, молотый перец, жир, панировочные с/хари.

Для начинки: 40 г. грибов (белые грибы), 35 г. репчатого лука, 7 г сливочного масла, соль.

Филе рыбы пропустить через мясорубку, затем смолоть вместе с размоченным в сливках белым хлебом. К рыбной массе добавить соль, перец, оставшиеся сливки, все хорошо размесить и разделать на лепешки толщиной 1 см, в середину их положить грибную начинку, края лепешек соединить. Нафаршированные лепешки обвалять в панировочных сухарях, оформить их в виде овальных котлет и обжарить в жире, а затем запечь в духовом шкафу.

Подавать с отварным картофелем и томатным соусом

Приготовление начинки: нарезанный лук и грибы обжарить на сливочном масле, добавить соль, перец, и все перемешать.

Запеченная фаршированная щука

1 кг щуки, 35 г. белого хлеба, 1 яйцо, 50 г. молока, 15 г. сливочного масла. Юг сметаны, соль, молотый перец, рыбный бульон.

Щуку почистить, выпотрошить, вымыть, осторожно снять кожу. Очищенное от костей мясо вместе с размоченным в молоке или воде белым хлебом 2–3 раза пропустить через мясорубку. К рыбной массе добавить разболтанное яйцо, соль, перец, сметану, растопленное сливочное масло, оставшуюся воду (или молоко), и все хорошо размесить. Кожу щуки наполнить рыбным фаршем, положить в форму и запекать в духовом шкафу, поливая время от времени рыбным бульоном, приготовленным из головы и костей.

Подавать со сметанным соусом или соусом–хрен, отварным картофелем и маринованной свеклой.

Рулет из трески и омлета

100 г. филе трески, 20 г. белого хлеба, 30 г. сливок. Юг репчатого лука, 20 г. сливочного масла, соль, молотый перец, панировочные сухари.

Для омлета: 1/2 яйца, 4 г зелени петрушки, 8 г молока, соль, 10 г. маргарина.

Филе рыбы дважды пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках белым хлебом и обжаренным на масле репчатым луком. Добавить соль, перец, оставшиеся сливки и массу хорошо размесить. Приготовленный фарш выложить на увлажненную холщовую салфетку и раскатать слоем толщиной 1,5–2 см, в середину положить свернутый омлет, всю массу скатать рулетом, посыпать панировочными

сухарями, положить в форму, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, наколоть вилкой и запечь в духовом шкафу.

Готовый рулет нарезать порционными кусками, залить растопленным сливочным маслом и подавать вместе с отварным картофелем, салатом из свежих овощей (листовой салат, огурцы, томаты).

Приготовление омлета: яичный желток отделить от белка, взбить с солью, разбавить молоком, добавить измельченную зелень петрушки и осторожно ввести взбитый яичный белок.

Рыба, запеченная в сметанном соусе

200 г. рыбы, 10 г. пшеничной муки, 15 г. жира, 150 г. отварного картофеля, 75 г. сметанного соуса, соль.

Рыбу почистить, удалить кости, филе нарезать кусочками, натереть солью, запанировать в муке и жарить в жире до коричневого цвета: Затем положить в неглубокую кастрюлю или на сковороду, добавить нарезанный ломтиками картофель, залить сметанным соусом и запечь в духовом шкафу. Подавать с салатом из свежих овощей или маринованными огурцами.

Салака по–курземски

200 г. копченой салаки, 30 г. белого хлеба, 20 г. сметаны, 1 яйцо, 15 г. сливочного масла, соль, молотый перец, вода.

Копченую салаку выпотрошить, очистить от костей, смешать с размоченным в воде белым хлебом, перцем, солью, растопленным сливочным маслом, разболтанным яйцом и сметаной.

Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму, поместить в духовой шкаф и запекать 15–20 минут. Подавать в форме.

Так же готовится копченая корюшка.

Рыбная запеканка

150 г. рыбы (ставрида, треска или щука), соль, молотый перец, 15 г. пшеничной муки, 15 г. сливочного масла, 50 г. майонеза, Юг сметаны, укроп.

Филе рыбы нарезать кусками, запанировать в муке, посыпать солью и перцем, положить на смазанную жиром порционную

сковородку, залить майонезом, в который добавлены сметана и рубленый укроп, и запекать в духовом шкафу 20–30 минут.

Подавать с вареными овощами, картофельным пюре.

Запеканка из трески и картофеля

250 г. соленой трески, 200 г. сваренного в мундире картофеля, 1 сваренное вкрутую яйцо, 20 г. сливочного масла, 80 г. молока, 1/2 яйца, панировочные сухари, зелень петрушки.

Соленую треску вымачивать в течение полусуток, часто меняя воду, затем сварить, очистить от кожи и костей и разделить на кусочки. Картофель очистить от кожицы и нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. В смазанную жиром форму слоями положить картофель, треску, рубленое яйцо, зелень и кусочки сливочного масла (верхним должен быть слой из картофеля с кусочками масла), все залить разболтанным в молоке яйцом и посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовом шкафу примерно 30 минут.

Подавать с томатным соусом.

Запеканка из вареной трески

200 г. филе трески. Юг ароматических кореньев (петрушка, морковь, репчатый лук), лимонная кислота, соль, мускатный орех, 60 г. сливок, 25 г. белого хлеба,}/2 яйца, \5 г сыра, 5 г сливочного масла.

Филе трески залить холодной водой и вместе с нарезанными ароматическими кореньями, лимонной кислотой и солью варить до готовности. Затем рыбу остудить, разделить на кусочки и вместе с размоченным в во. де белым хлебом 2–3 раза пропустить через мясорубку. К массе добавить яйцо и, взбивая, влить сливки, затем добавить соль и тертый мускатный орех. Рыбную массу положить в смазанную сливочным маслом форму и запекать в духовом шкафу на умеренном жару 30 минут.

Готовую запеканку посыпать тертым сыром, нарезать кусками толщиной 1,5–2 см. Подавать с вареными овощами, томатным или сметанным соусом.

Так же готовится запеканка из щуки, судака, макруруса и другой рыбы.

Сельдь по–курземски

1 соленая сельдь/ 45 г. репчатого лука, 25 г. белого хлеба, 1 яйцо, 20 г. сметаны, 15 г. сливочного масла, 5 г панировочных сухарей, 6 г сыра, молотый перец.

Вымоченную в воде или молоке сельдь почистить, разделать на филе, мелко порубить и смешать с размоченным в воде, отжатым белым хлебом, обжаренным на масле рубленым луком, сметаной, перцем и разболтанным яйцом. Массу выложить в смазанную маслом форму, посыпать смесью панировочных сухарей и тертого сыра, полить растопленным сливочным маслом и запекать 15 минут в духовом шкафу.

Подавать с отварным картофелем, маринованными огурцами.

Соусы к рыбе

СОУС АППЕТИТНЫЙ

250 г. сливочного масла, нарезанного небольшими кусочками, 60 г. винного уксуса, 60 г. белого сухого вина, 4 ст. ложки мелко нарезанных пряных трав (зелень зубчатого лука, эстрагон, кориандр, кервель), 2 шт. лука–шалота, соль, черный молотый перец.

Лук–шалот очистить и мелко нарезать. В кастрюле выпарить наполовину белое сухое вино, винный уксус и лук–шалот, положить сливочное масло, оставив на медленном огне, посолить, поперчить, снять с огня, посыпать пряными травами. Подавать к рыбе, отваренной в курт–бульоне или зажаренной в гриле.

СОУС С КРАБАМИ

150 г. консервированных крабов, 8 ст. ложек оливкового масла, 2 ст. ложки винного уксуса, 2 ст. ложки острой горчицы, 1 яичный желток, соль, черный молотый перец.

Приготовить классический майонез из горчицы, яичного желтка, оливкового масла и уксуса. Крабы освободить от хрящей, пропустить через миксер, заправить приготовленным майонезом, посолить, поперчить, поместить в холодильник. Подавать к горячей или холодной рыбе.

СОУС РЫБНЫЙ

3 шт. лука–шалота, 50 г. сливочного масла, 6 десертных ложек острой горчицы, 150 г. рыбного бульона (см.), 6 ст. ложек свежих сливок, 6 яичных желтков (белки использовать для приготовления других блюд), 1 пучок кервеля, соль, черный молотый перец.

Лук–шалот очистить, измельчить, обжарить на горячем сливочном масле, добавить горчицу и, помешивая, оставить на медленном огне 5 мин., затем полить рыбным курт–бульоном, положить сливки, оставить на огне еще 5 мин. Перед подачей к столу яичные желтки вылить в миску, поместить на водяную баню на медленном огне, постоянно взбивая, затем постепенно добавить в предыдущую смесь, посолить, поперчить, посыпать небольшим количеством измельченного кервеля и подавать к отварной рыбе.

СОУС ЗЕЛЕНЫЙ

В ступке растолочь горсть зелени (лук–шалот, кервель, эстрагон), добавить 1 ст. ложку мясной приправы (сок для соусов уварить на сильном огне и, постоянно помешивая, довести до состояния густого сиропа), соль, черный молотый перец, щепотку тертого мускатного ореха, 1 ст. ложку горчицы, перемешать до однородной массы, протереть через сито, развести 2 ст. ложками оливкового масла и, постоянно помешивая, постепенно добавить 1 ст. ложку уксуса. Подавать к холодным закускам из птицы или рыбы.

СОУС ЗЕЛЕНЫЙ ГОРЯЧИЙ

В кастрюлю с кипящей водой положить щепотку листьев петрушки, такое же количество кервеля, немного шнитт–лука, несколько листиков эстрагона и 2 шт. лука–шалота, прокипятить 1–2 мин., процедить, смесь протереть через сито и тщательно перемешать с ранее приготовленным белым соусом (см.).

СОУС ЗЕЛЕНЫЙ ХОЛОДНЫЙ

Ту же зелень, что в предыдущем рецепте, сбланшировать 1–2 мин. в кипящей воде, процедить, растереть с яичными желтками, сваренными вкрутую (из расчета 2 яичных желтка), добавить \ обессоленный анчоус, смесь протереть через сито, постепенно подливая растительное масло и постоянно помешивая, пока соус не схватится, добавить 1 ст. ложку уксуса, соль, черный молотый перец. Затем все тщательно перемешать.

СОУС ПОБЕДА

В небольшую кастрюлю положить 1 ст. ложку мелко нарезанного лука–шалота, специи, сок 1 лимона, закрыть крышкой, прокипятить 2 мин., добавить 1 ст. ложку мясной приправы (сок для светлых соусов уварить на сильном огне и, постоянно помешивая, довести до состояния густого сиропа), еще раз прокипятить, положить небольшой кусочек мелко нарезанного сливочного масла, разогреть, не доводя до кипения. Когда соус будет довольно вязким, добавить 1 ст. ложку сои, щепотку листьев эстрагона, тщательно перемешать.

СОУС С АНЧОУСАМИ

В ступке растолочь филе анчоусов, добавить соль, черный молотый перец, специи, все соединить с белым соусом (см.), приготовленным отдельно, прокипятить несколько минут, добавить сок лимона, тщательно перемешать и выложить в соусник.

СОУС С КРЕВЕТКАМИ

Креветки с мякотью, лапками, хвостами и икрой растолочь в ступке, соединить все с белым соусом (см.), приготовленным отдельно, разогреть и добавить сок лимона.

СОУС С УСТРИЦАМИ

Устрицы (мидии) очистить от раковин, мякоть сбланшировать. несколько секунд, процедить, соединить с белым соусом (см.), приготовленным отдельно, добавить немного сока лимона.

СОУС С ЛУКОМ-ШАЛОТОМ

Лук–шалот измельчить, чтобы получилась 1 горсть, положить в бульон со щепоткой мелко нарезанной зелени петрушки, посолить, поперчить, уварить, понемногу добавляя крахмал; перед подачей к столу полить струйкой уксуса и тщательно

перемешать.

СОУС С ШАМПИНЬОНАМИ

Размять со сливочным маслом несколько грибов, слегка обжарить, полить растительным, добавить несколько ст. ложек золотистой подливки (см.), приготовленной отдельно, уварить на медленном огне и подавать к столу.

СОУС СТАНДАРТНЫЙ

Мелко нарезать лук–шалот, чеснок, шампиньоны, положить в кастрюлю вместе с солью, черным молотым перцем, пучком гарни, стаканом белого сухого вина, стаканом бульона, 2–3 ст. ложками оливкового масла, заправить мукой и оставить на медленном огне 45 мин., вынуть пучок гарни и подавать к столу.

Соя из духовки

Солянка соевая

На 200 г. соевых продуктов — 1 кг квашенной капусты, 2 соленых огурца, 2 головки лука, 3 ст. ложки томата–пюре, 1 ст. ложку муки, 1 ст. ложку каперсов и 2–3 ст. ложки масла.

Очищенную капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, 0,5 стакана воды или мясного бульона, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 40 минут. Затем добавить поджаренный лук, томат–пюре, уксус, сахар, соль, лавровый лист, перец и тушить до готовности — примерно 10 минут. Когда капуста будет готова, положить в кастрюлю поджаренную с маслом муку, размешать и прокипятить.

Одновременно соевые продукты нарезать маленькими ломтиками, слегка поджарить с луком, добавить нарезанные огурцы, каперсы, 2–3 ст. ложки бульона, накрыть

крышкой и прокипятить.

Половину тушеной капусты выложить ровным слоем на сковороду, на капусту положить приготовленное соевое мясо с гарниром, покрыть остальной капустой, обровнять, посыпать сухарями, смазать и запекать в духовом шкафу 10–15 минут. При подаче на стол солянку можно украсить ветками зелени петрушки, маслинами, брусникой и др.

Рулет

500 г. соевого фарша, 100 г. белой булки, 2–3 зубчика чеснока, 3 яйца, перец, 1 ст. ложка жира.

Отваривают фарш из сои со специями, смешивают с белой булкой, добавляют чеснок, соль, 1 яйцо, перемешивают. Раскладывают на салфетку. На середину кладут рубленые яйца (2), скатывают в рулет, перекатывают на смазанный противень и смазывают яйцом. Поверхность посыпают сухарями, поливают жиром. Запекают в духовке. Подают нарезанными с жареным картофелем.

Соевая запеканка — 1

100 г. сои, 50 г. картофеля 1 яйцо, 100 г. молока, 20 г. сливочного масла, 20 г. сметаны, Юг зелени, соль.

Размоченную сою и очищенный картофель отварить по отдельности до готовности, воду слить, горох и картофель дважды пропустить через мясорубку. К остывшей массе добавить растопленное масло, молоко, сметану, рубленую зелень, желток, соль и перемешать, а затем осторожно ввести взбитый белок.

Массой заполнить смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму, обмазать сметаной и запекать в духовом шкафу 20–30 минут, пока не появится коричневая корочка.

Подавать с соусом из сала или репчатого лука.

Соевая запеканка-2

100 г. СОИ, 15 г. зачерствелого белого хлеба, 50 г. молока, 20 г. сливочного масла. 10 г. репчатого лука, 1 яйцо, соль, панировочные сухари.

Размоченную сою отварить до готовности, воду слить, сою вместе с размоченным в молоке белым хлебом дважды пропустить через мясо'рубку. К массе добавить измельченный и обжаренный на масле лук, желток, соль и перемешать. Затем ввести взбитый белок и осторожно размешать. Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу примерно 30 минут.

Подавать с растопленным, подрумяненным маслом и салатом из свежих овощей.

Сладкая соевая запеканка

70 г. сои, 15 г. манной крупы, 5 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 25 г. сахара. Юг сметаны, ванилин, маргарин, панировочные сухари.

Размоченную сою отварить до готовности, и слив воду, дважды пропустить через мясорубку. Желток взбить с сахаром (16 г), добавить ванилин, соевую массу, сметану, манную крупу, панировочные сухари и осторожно ввести взбитый с сахаром (9 г)

белок. Массу выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать на умеренном жару 30–40 минут.

Остудить, разрезать на порционные кусочки и подавать с клюквенным соусом или сметаной,

Запеканка из вермишели, соевого фарша и сала

100 г. соевого фарша, 80 г. вермишели или лапши, 500 г. воды, 5 г соли, 25 г. копченого сала, 10 г. репчатого лука, ½ яйца, 50 г. молока, 5 г панировочных сухарей.

Вермишель 12–15 минут варить в соленой воде, откинуть на сито и дать

воде стечь. Сало отварить 5 мин с соевым фаршем, нарезать и обжарить вместе с измельченным луком. К вареной вермишели добавить обжаренное с луком сало, перемешать,

выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму, залить молочно–яичной смесью, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу 20–25 минут.

Подавать со сметаной и овощным салатом.

Соевый кекс

150 г. муки, 70 г. маргарина, 150 г. сахара, 150 г. тофу, 2 яйца, 2 г соды, 30 г. сахарной пудры, 1 г ванилина.

Маргарин взбейте с сахаром до образования однородной массы, постепенно вводя яйца и соевый творог. Добавьте пищевую соду, муку и быстро перемешайте. Тесто разделите на кусочки, положите в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму и выпекайте 15 — 20 мин в жаркой духовке.

Соевый творожный пирог

450–500 г. пшеничной муки, 250 г. молока, 25 г. дрожжей, 100 г. сливочного масла или маргарина, 100 г. сахара, 3 яйца, 5 г соли. Для творожной массы: 750 г. соевого творога, 100 г. сахара, 2 желтка, 50 г. сметаны, 75 г. изюма, 25 г. пшеничной муки,

ванильный сахар или лимонная корка.

Приготовить тесто из опары, раскатать его слоем толщиной 1–1,5 см, выложить на смазанный жиром лист, выровнять и снова дать подойти. Затем положить сверху творожную массу, обмазать разболтанным яйцом и испечь в духовом шкафу на умеренном жару. Остывший творожный пирог нарезать на ромбовидные кусочки.

Приготовление творожной массы: тофу пропустить через мясорубку, добавить сахар, желток, сметану, пряности, и все перемешать. Затем положить вымытый, обсушенный, запанированный в муке изюм и еще раз перемешать.

Соевый бисквитный рулет

8 яиц, 20 г. соевой муки, 120 г. сахара, 120 г. пшеничной муки, 50 г. окары, лимонная корка или ванилин, сахарная пудра.

Для начинки:

I вариант. 50 г. тофу, 500 г. брусничного или клюквенного варенья;

II вариант. 50 г. тофу, 250 г. земляничного варенья, 250 г. взбитых сливок;

IIIвариант. 75 г. тофу, 200 г. яблочной или ревеневой массы, 250 г. ванильного крема.

Приготовить бисквит холодным способом, без картофельного крахмала. ТЕсто слоем толщиной примерно 1 см выложить на лист, покрытый пергаментной бумагой, которая обмазана теплым сливочным маслом или маргарином, и печь в духовом шкафу на слабом жару до светло–желтого цвета. Тесто нельзя перепечь, иначе бисквит при скатывании будет ломаться. Бисквит вывалить на доску, посыпанную сахаром, снять бумагу, и, не давая ему остыть, обмазать густым вареньем и скатать рулетом. Остывший рулет посыпать сахарной пудрой, нарезать ломтиками и выложить в посуду.

Если бисквит дополнительно начиняют взбитыми сливками или ванильным кремом, то после выпекания бисквит скатывают рулетом со всей пергаментной бумагой. Остывший бисквит очищают от бумаги, затем обмазывают его вареньем и взбитыми сливками или кремом.

Соевый бисквитный торт

8 яиц, 10 г. соевой мукит, 160 г. сахара, 120 г. пшеничной муки, 40 г. картофельного крахмала, 120 г. окары, пряности.

Для начинки и украшения: 25 г. тофу, 70 г. сахара, ванилин, 3 антоновских яблока, 200 г. клюквенного желе, 100 г. колотых лещиновых орехов.

Приготовить бисквитное тесто горячим способом, выложить его в форму для торта и печь в духовом шкафу на умеренном жару примерно 30 минут. Остывший бисквит разделить на 2 части. Один тортовый круг покрыть взбитыми сливками (сливки взбить с сахаром и ванилином), положить сверху другой круг, обмазать соевым творогом, сверху разместить дольки яблока, обваренные в сахарном сиропе. Выровнять края торта, обмазать взбитыми сливками, посыпать измельченными, обжаренными орехами. Через кондитерский мешочек выдавить взбитые сливки таким образом, чтобы они образовали вокруг торта валик. Подгустевшим клюквенным желе покрыть долько яблок.

Варианты. Бисквитный торт можно начинять соевым творогом и вареньем (или массой) из свежей земляники украсить земляникой. Торт можно начинить ванильным кремом, сверху выложить обваренные в сахарном сиропе фрукты и залить их подгустевшим желе. Торт можно разделить на 3 круга, начинить вареньем и шоколадным или кофейным кремом, украсить кремом.

Торт получает свое название в зависимости от украшения и начинки.

Гренки и лодочки любят, чтоб их запекали

Бутерброды нельзя, конечно, назвать выпечкой, хотя умелый кулинар может готовить их как самостоятельное блюдо. Не надо забывать, что гренки с начинкой — тоже бутерброды, а модные нынче «горячие собаки — хот–доги» относятся к кулинарным мучным изделиям.

Поэтому рецепты гренок и лодочек, «любящих» духовку, будут вполне уместны в нашей книге

Гренки

Гренки приготавливаются из батона черствого пшеничного хлеба. С батона срезают корку, нарезают батон ломтиками, намазывают с обеих сторон сливочным маслом и запекают в духовом шкафу до золотистого цвета. На гренки кладут горячую начинку и сейчас же подают на стол.

Другой способ: гренки намазывают с одной стороны сливочным маслом или маргарином, на другую сторону кладут начинку и запекают до тех пор, пока не зарумянится.

Таким же способом приготавливают гренки, запеченные в сильно нагретом духовом шкафу, без жира. Гренки должны быть сверху хрупкими, а внутри мягкими. Подают их на нагретом блюде, покрытом салфеткой. Берут с блюда на тарелку двумя вилками.

Гренки с репчатым луком

12 ломтиков черствого хлеба, 50 г. маргарина, 200 г. репчатого лука, 50 г. твердого сыра, 10 г. лука, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки сметаны, соль, перец.

Батон хлеба очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см и смазать тонким слоем жира. Намазанной стороной уложить на лист. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, поджарить до золотистого цвета (на 30 г. маргарина), подлить 2–3 ложки воды и тушить 8–10 мин. Снять с огня, посыпать мукой, добавить сметану, 20 г. твердого сыра, посолить, поперчить. Соединить с разболтанным яйцом, поставить на огонь и загустить (2–3 мин), постоянно помешивая. Гренки покрыть сверху толстым слоем массы из лука. Посыпать сверху сыром, поместить в сильно нагретый духовой шкаф. Подрумяненные до

золотистого цвета гренки вынуть, положить блюдо, украсить зеленью и подавать горячими. Острый запах лука устранить, ошпарив лук кипятком.

Гренки с сельдью

20 ломтиков (3/4 батона) пшеничного хлеба, 2 сельди (около 300 г), 30 г. черствого хлеба, 20 г. толченых сухарей, 1 желток, 4–5 ст. ложек сметаны, стакан молока, 30–40 г. твердого сыра, 20–30 г. жира.

Сельди вымочить в течение 24 ч, очистить, отделить филе, черствый хлеб намочить в молоке (1/2 стакана), отжать. Сельдь и хлеб пропустить через мясорубку так, чтобы получилась однородная масса. Прибавить желток, сметану, толченые сухари и тщательно растереть — масса должна быть густой.

Батон хлеба очистить от корки, нарезать прямоугольниками и слегка сбрызнуть молоком. Каждые два ломтика хлеба намазать массой из селедки, сложить вместе, сверху положить слой массы и обильно посыпать тертым сыром. Выложить лист, смазанный жиром, и запекать несколько минут в сильно нагретом духовом шкафу. Горячие гренки положить на круглое блюдо и подать на стол, украсив зеленью петрушки.

Гренки с помидорами и сельдью

10 ломтиков черствого хлеба (1/3 батона), 60 г. швейцарского сыра, 10 толстых кружков свежих помидоров, 100 г. пасты из сельди, 40 г. жира.

С батона срезать корку и нарезать его ломтиками толщиной 1 см. Ломтики намазать тонким слоем пасты из сельди, покрыть каждый кружком свежего помидора. Сверху посыпать тертым сыром. Положить на лист, смазанный толстым слоем жира. Вставить в сильно нагретый духовой шкаф на 10 мин. Горячие гренки выложить на круглое блюдо, украсить зеленью петрушки.

Гренки острые

10 ломтиков хлеба (1/3 батона), 50 г. швейцарского сыра, 40 г. масла, 4–5 ст. ложек молока, 20 г. красного перца, соль, молотый красный перец.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см и сбрызнуть молоком. Сыр натереть, перемешать с растопленным маслом, намазать ломтики, сверху посыпать молотым красным перцем. Гренки положить на лист и поместить в сильно нагретый духовой шкаф на 5 мин. Подрумяненные до золотистого цвета гренки подавать горячими к прозрачным супам или как закуску.

Гренки с колбасой или сосисками

12 ломтиков хлеба, 6 сосисек, 40–50 г. жира; для соуса из хрена — 150 г. хрена, 30 г. маргарина, 20 г. муки, 1 стакан отвара, 3–4 ст. ложки сметаны, 1 желток, соль, сахар, лимонная кислота.

Приготовить соус: хрен очистить, сполоснуть и мелко натереть. Из маргарина и муки приготовить заправку, добавить половину натертого хрена, поджарить, развести отваром, вскипятить, соединить со сметаной и желтком, прибавить остаток хрена и приправить по вкусу солью, сахаром, лимонной кислотой или соком из лимона. Соус должен быть густым.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см, быстро пождарить на разогретом жире (не высушить) — гренки должны быть подрумяненными, хрупкими, внутри мягкими. Гренки можно поджарить на сковороде или поместить в сильно нагретый духовой шкаф.

Сосиски подогреть (не кипятить), очистить от оболочки, нарезать поперек на половинки. Каждую половинку разрезать вдоль на две части, которые положить срезанной стороной на гренок, сверху смазать толстым слоем соуса из хрена. Положить на лист, смазанный жиром, и запекать в сильно нагретом духовом шкафу. Подавать горячими как закуску на блюде, украшенном зеленью.

Примечание: Вместо соуса из хрена можно приготовить соус горчичный, употребляя 2–3 ст. ложки горчицы. Соус горчичный также должен быть густым.

Лодочки

Лодочки с анчоусным маслом

Для 8 лодочек: для теста — 100 г. муки, 50 г. сливочного масла, 1 щепотка корейской соли; для начинки — 70 г. сливочного масла, 30 г. вымоченного филе анчоусов, 8 анчоусов (филе) в растительном масле, 2 сырых яйца, 8 черных оливок.

Сливочное масло вынуть из холодильника. На доску высыпать муку горкой, в центре сделать углубление, положить туда 50 г. сливочного масла, нарезанного мелкими кусочками, щепотку соли, быстро перемешать, добавить немного воды, тщательно перемешать до однородной массы, сформовать шар и оставить на 1 час.

Тем временем отварить яйца в течение 10 мин., полностью охладить под струей холодной воды. Нагреть духовку до умеренной температуры. Смазать сливочным маслом 8 формочек в виде лодки: тесто разложить на доске, раскатать толщиной 2 мм, нарезать на 8 кусочков, положить в формочки, во всех местах хорошо придавить, на дно положить несколько сухих фасоли н, чтобы тесто не вздувалось, и поместить в духовку на 12–15 мин.

Когда тесто будет золотистого оттенка, лодочки вынуть из формы и полностью остудить. В ступке растолочь вымоченные анчоусы, добавляя понемногу 60 г. сливочного масла; все тщательно перемешать до получения однородной массы, не помещая анчоусное масло в холодильник. У оливок удалить косточки.

Яйца очистить от скорлупы и нарезать ломтиками. С помощью шприца наполнить лодочки анчоусным маслом, положить по ломтику вареного яйца, по ломтику анчоуса с растительным маслом и по оливке.

Лодочки с крабами

Для 8 лодочек: 150 г. теста (100 г. муки, 50 г. сливочного масла, 1 щепотка корейской соли), 2 сырых яйца, 1 консервная банка крабов, 1 плод авокадо, 20 г. сливочного масла, 1 лимон, 2 ст. ложки растительного масла, 1 щепотка горького стручкового перца, соль, черный молотый перец.

Приготовить тесто (см. «Лодочки с анчоусным маслом»),

поместить в холодильник и вынуть за 30 мин. до использования. Нагреть духовку до умеренной температуры; сливочным маслом смазать 8 формочек в виде лодки. Тесто разложить на доске, раскатать толщиной 2 мм, нарезать на 8 кусочков, положить в формочки, добавив несколько сухих фасолин на дно каждой, чтобы тесто не Вздувалось, и поместить в духовку на 15 мин.

Отварить яйца в течение 10 мин. и полностью охладить под струей холодной воды. Когда лодочки будут готовы, вынуть их из духовки и охладить. Авокадо разрезать на 2 части, удалить семена, маленькой ложкой вынуть мякоть, размять до состояния пюре. Выжать лимон, посолить и поперчить полученный сок, добавить щепотку горького перца, растительное масло, взбить вилкой, соус перемешать с пюре из авокадо. Содержимое консервной банки с крабами Процедить, крупно покрошить, аккуратно выбрав все хрящи.

Лодочки наполнить пюре из авокадо, сверху положить крабы. Яйца очистить от скорлупы, разрезать пополам, выбрать желтки, пропустить через сито и положить в лодочки, украсить немного яичными белками, нарезанными полосками. Подавать к столу в охлажденном виде.

Лодочки с красной икрой

Для 8 лодочек: 8 кофейных ложечек красной икры, 1 баночка лосося в собственном соку, 15 г. густых сливок, 1 лимон, соль, черный молотый перец.

Приготовить 8 лодочек (см. «Лодочки с анчоусным маслом»). Выжать лимон; процедить содержимое консервной банки с лососем; взбить в миксере лосось, сок лимона, сливки, соль, черный молотый перец. Приготовленной смесью с помощью шприца наполнить лодочки, сверху положить по кофейной ложечке красной икры, подавать к столу в охлажденном виде.

Лодочки с тунцом

Для 8 лодочек: 1 баночка тунца в собственном соку, 3 ст. ложки соуса майонез (см. «Соусы…»), 1/2 помидора, 1/2 лимона, 8 оливок, 1 пучок зелени петрушки, соль, черный молотый перец.

Приготовить 8 лодочек (см. «Лодочки с анчоусным маслом»). Выжать пол–лимона; процедить содержимое консервной банки с

тунцом, измельчить и перемещать с майонезом, добавить сок лимона, посолить, обильно поперчить и снова тщательно перемешать. 1/2 помидора разрезать на 4 кусочка, каждый кусочек — пополам; промыть и мелко нарезать зелень петрушки; у оливок удалить косточки. Лодочки наполнить приготовленной смесью, украсить дольками помидора, оливками, зеленью петрушки. Подавать к столу в охлажденном виде.

Шарики с рокфором

На 4 персоны: 120 г. рокфора, 120 г. сливочного масла, 1 чашка панировочных сухарей, 1 ст. ложка коньяка, 1 щепотка горького стручкового перца.

Сливочное масло вынуть из холодильника за 30 мин. до приготовления. В большой тарелке измельчить рокфор, добавить размягченное сливочное масло, коньяк и щепотку горького перца, все тщательно перемешать до получения однородной массы. Чайной ложкой брать приготовленную смесь и обваливать в панировочных сухарях, не сжимая и формуя маленькие шарики, затем поместить в холодильник. Перед подачей к столу в каждый шарик воткнуть по зубочистке.

ПАШТЕТЫ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

Паштет из гусиных печенок

500 г. гусиной печенки, 150 г. сливочного масла, 50 ч свиного топленого сала, 50 г. репчатого лука, 10 г. сушеных грибов, перец, мускатный орех, имбирь, соль.

Грибы намочить на целую ночь в небольшом количестве воды, затем отварить их до мягкости, пока не останется примерно ½ стакана бульона. Лук нарезать очень тонкими кружочками, поджарить вместе с грибами так, чтобы грибы не зарумянились; добавить обмытую, нарезанную ломтиками печень и тушить 15 мин. Тушеную печень и лук с грибами пропустить 3 раза через мясорубку. В массу добавить сливочное масло, перец, натертый мускатный орех, имбирь, соль и отвар из грибов, растереть до получения гладкой нежной массы. Паштет оформить на блюде в

виде пирамидочки. Подавать как закуску.

Ерш телячий

500 г. печеной телятины или 750 г. сырой телятины, 100 г. черствого болого хлеба, 150 г. яблок, 150 г. отварного картофеля, 150 г. тертого сыра, 150 г. сливок, 30 г. маргарина, 30 г. пшеничной муки, 3 яйца, 2 маленькие сельди (примерно 200 г), 2 мясных бульонных кубика, соль, перец, 20 г. жира для смазывания формы.

Сырую телятину нарезать кусками и тушить до мягкости вместе с луком и жиром, подливая время от времени воду. Печеную или тушеную телятину, пропустить через мясорубку вместе с намоченным черствым хлебом, филе сельди, очищенными яблоками и картофелем. Приготовить заправку из маргарина и муки, развести сливками, добавить кубики приправы, пропущенную через мясорубку массу натертый сыр, сырые яйца, приправить перцем и солью по вкусу и тщательно вымешать. Выложить все в кастрюлю или в форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями, поставить в духовой шкаф и выпекать около 45 мин. Форшмак подать горячим или холодным с острым соусом.

Гриль — духовочный вертел

Современный гриль — это устройство во многом заменившее существующие у всех народов приспособления, с помощью которых пища готовится на горячих углях. При всем многообразии технологических решений во всех грилях (**в том числе и в гриль–духовке**) используется один и тот же принцип приготовления пищи посредством нагретого до высокой температуры воздуха, идущего от газового или электронагревателя. Принципиальное отличие разных грилей друг от друга заключается лишь в том что потребителям предлагаются собственно грили то есть устройства, в которых продукты нагреваются одновременно со всех сторон (или сверху и снизу одновременно) и гриль–решетки, где нагревание происходит так же, как и в обычном мангале, то есть с одной стороны. В первом случае приготовление пищи не требует переворачивания продуктов в процессе жарения, а во втором — их прожаривание происходит то с одной, то с другой стороны. Безусловно приготовление мяса или рыбы на настоящих углях придает пище особый аромат, однако такие грили позволяют готовить пищу более полезную для здоровья, поскольку при жарений или запекании на продуктах не осаждаются экологически вредные вещества, возникающие при тлении углей. Удобным также является запекание продуктов в фольге. При таком способе приготовления пищи в использованных продуктах сохраняются все соки, и в результате блюда получаются особенно нежными на вкус.

В наше время куда удобнее пользоваться электро- или газовым грилем, с помощью которого в домашних условиях можно приготовить себе не только мясо, но и другие продукты на открытом огне: грилировать рыбу, овощи, например баклажаны, слегка обжарить хлеб или гратинировать сыр с хлебом, то есть приготовить оплавленный сыром поджаренный хлеб.

Следует помнить, что всякое мясо следует начинать жарить при температуре 200–175 ˚С, а затем к концу жарения понижать ее до 115–105 ˚С в зависимости от сорта и качества мяса. Главное, чтобы в первые же минуты образовалась корочка, которая будет препятствовать вытеканию сока из мяса во время жарения, и оно останется сочным.

ШАШЛЫКИ ИЗ МЯСА РАЗЛИЧНЫХ ЖИВОТНЫХ

Шашлык из кролика

Мясо кролика не уступает по своим качествам телятине, говядине и даже птице.

При жаренье кролика нужно чаще поливать его выделяющимся соком.

Для запекания лучше брать жирные тушки.

При запекании для придания румяной корочки смазать кролика сметаной.

Исходные продукты:

Кролик (мякоть) — 400 г.
Сало шпик — 100 г.
Лук репчатый — 4 головки
Маргарин — 2 ст. ложки
Перец черный молотый — по вкусу.

Приготовление

Мясо кролика нарезать на кусочки по 40–50 г, посыпать солью, перцем и наколоть на шпажку вперемежку с кусочками шпика. Подготовленный шашлык обжарить на сковороде с хорошо разогретым жиром.

При подаче на припущенный рис положить шашлыки, сверху уложить кольца жареного лука.

Кролик, жаренный на вертеле

Исходные продукты:

Кролик — 1,5–2 кг
Вино красное сухое — 1 стакан
6 %-й уксус — 1/2 стакана
Сметана — 200 г.
Шпик — 200 г.
Лук репчатый, чеснок,
зелень укропа, соль, перец — по вкусу.

Приготовление

Тушку жирного кролика вымыть, обсушить, нашпиговать шпиком, чесноком и зеленью укропа, уложить в неокисляющуюся посуду, засыпать рубленым луком, петрушкой, чесноком, перцем, солью, залить маринадом, приготовленным из смеси виноградного вина и уксуса, поставить в холодное место на сутки.

Замаринованного кролика нанизать на длинный шампур, полить растопленным жиром и обжарить, поливая соком и жиром, выделившимися из тушки.

За 20 мин до конца жарки смазать кролика сметаной и продолжить жарку до готовности. Кролика разрубить на куски, сложить в кастрюлю, залить соком и жиром, выделившимися при обжарке. Маринад, в котором мариновался кролик, проварить и вылить в кастрюлю с кроликом, осторожно перемешать, прокипятить и подать с гарниром — жареным картофелем, зеленым горошком, свежими огурцами.

Шашлык из сосисок

Исходные продукты:
Сосиски — 3 шт.
Лук репчатый — 80 г.
Помидоры — 80 г.
Чернослив — 20 г.
Грудинка — 50 г. Сыр — 25 г.
Зелень петрушки, черный молотый перец, соль — по вкусу.

Приготовление

Сосиски нарезать на куски длиной 3–4 см. Чернослив замочить в теплой воде на 6–8 ч, удалить из него косточки и обернуть каждую сливу ломтиком грудинки. Лук, помидоры нарезать четвертинками. Надеть на шампур вперемежку сосиски, листья петрушки, лук, помидор, сливу в грудинке, ломтик сыра, снова сосиску. Поджарить на сковороде в большом количестве жира или испечь на листе в духовом шкафу, периодически поливая растопленным сливочным маслом. Подавать шашлык горячим.

Шашлык из мяса козы

Исходные продукты:
Мясо козы — 800 г.
Лук репчатый маринованный — 250 г.

Для маринования мяса:
Лук репчатый — 50 г.
Уксус 3 %-й — 75 г.
Сок томатный — 85 г.
Для маринования лука репчатого:
Сахар — 10 г.
Лук репчатый — 250 г.
Уксус 3 %-й — 50 г.
Соль, специи — по вкусу.

Приготовление

Мясо разрезают на кусочки весом приблизительно по 15 г. Готовят маринованный репчатый лук. Для этого репчатый лук мелко рубят и соединяют с солью, сахаром, уксусом и специями. Затем берут мясо и маринуют в уксусе с томатным соком и подготовленным луком в течение 5–7 ч. Надевают на шпажки и жарят на мангале над раскаленными углями до готовности.

Подают готовый шашлык с промаринованным не менее 2–3 ч репчатым луком. Такой же шашлык по этому рецепту можно приготовить из баранины.

ШАШЛЫК ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

У молодой птицы грудная кость легко гнется, кожа и жир белого, а не желтого цвета.

Тушку перед жареньем хорошо посолите внутри и снаружи, на каждую тушку курицы весом около 800 г. требуется 1 чайная ложка соли.

Чтобы мясо старой птицы не было жестким, надо ее тушку разрезать за несколько дней до использования и хранить в холодном месте.

Мясо станет мягче и сочнее, если положить старую птицу в разбавленный уксус или натереть тушку лимонным соком.

Чтобы птица приобрела румяную красивую корочку, перед жареньем нужно смазать ее сметаной. Готовность птицы при жареньи определяют, прокалывая иглой наиболее толстую часть тушки. Если при этом появляется бесцветный сок, — птица готова.

Старую домашнюю птицу лучше тушить, молодую — жарить. При жаренье домашней птицы или дичи в духовке ее следует класть на противень или сковороду спинкой книзу.

Шашлык из домашней птицы (узбекская кухня)

Исходные продукты:
Птица — 1 шт. ода— 100 г.
Масло топленое — 100 г.
Лук репчатый — 5 головок
Зелень укропа и кинзы — 100 г.
Соль — по вкусу.
Приготовление

Тушку курицы, гуся или индейки разрезать на куски, посолить. В казанке прокалить топленое масло, уложить слоями куски птицы и нарезанный кольцами репчатый лук, перемешанный с рубленой зеленью кинзы и укропа, добавить немного воды, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне в течение часа.

Цыпленок на вертеле

Исходные продукты:
Тушка цыпленка — 1 шт. (800 г)
Сливочное масло — 2 ст. ложки
Молотый перец, соль — по вкусу.
Приготовление

Подготовленную выпотрошенную тушку цыпленка промыть, посолить, посыпать перцем, надеть на металлический вертел, продев его через всю тушку (от ножки к крылышку), и жарить над раскаленными углями (без пламени) в течение 20–30 мин. Во время жаренья тушку цыпленка надо смазывать сливочным маслом, а вертел поворачивать, чтобы цыпленок равномерно прожарился.

При подаче на стол цыпленка снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и загарнировать листиками салата, свежими или малосольными огурцами.

Цыплята фаршированные (по–абхазски)

Исходные продукты:
Цыпленок — 1 шт. (800 г)
Масло топленое — 20 г.
Сыр сулугуни — 100 г.
Гранат — 50 г.
Приготовление

Мелко нарезанный сыр сулугуни смешивают с зернами граната. Целую тушку цыпленка солят снаружи и внутри, вкладывают в брюшную полость приготовленный фарш и зашивают отверстие суровой ниткой. Подготовленную тушку нанизывают на вертел и жарят до полной готовности, все время поворачивая цыпленка и смазывая его жиром.

Шашлычки на куриной косточке

Исходные продукты:
Куриное филе — 500 г.
Лук репчатый — 4 головки
Лимон — 1 шт.
Уксус 3 %-й — 50 г.
Масло сливочное — 3 ст. ложки
Перец молотый черный, соль — по вкусу.

Приготовление

Мякоть курицы нарезают на кусочки по 20–30 г, репчатый лук нарезают кольцами и маринуют с лимоном, солью, перцем, петрушкой. Косточки от ножек зачищают и маринуют в уксусе, чтобы удалить красный цвет. Один конец косточки заостряют и нанизывают на нее мясо, чередуя с луком. Обжаривают на сковороде со сливочным маслом.

Подают с помидорами, маслинами, маринованными фруктами.

Шашлык из птицы (армянское блюдо)

Исходные продукты:
Куры. или цыплята, индейка или утка, или гусь — 600–700 г. Масло сливочное или маргарин — 2 ст. ложки
Перец черный молотый, соль — по вкусу.

Приготовление

Птицу (куры, утки, цыплята, индейки, гуси) нарубают кусками по 40–50 г, солят, нанизывают на шпажки и жарят над древесным углем, периодически обрызгивая жиром.

Подают с припущенным рисом.

Печень на вертеле
Исходные продукты:

Печень птицы — 500 г.
Яблоки или персики — 400 г.
Растительное масло — 40 г.
Зелень, перец черный молотый, соль — по вкусу

Приготовление

Ломтики печени птицы нанизывают на вертел вперемежку с кружочками яблок или персиков, смазывают растительным маслом и жарят на открытом огне. Готовую печень посыпают солью.

Подают с припущенным рисом, заправленным сливочным маслом, посыпают зеленью.

Шашлык из печени птицы

Исходные продукты:
Гусиная печень — 400 г.
Шампиньоны — 100 г. С
сливочное масло — 20 г.
Свиная копченая грудинка — 120 г.
Перец черный молотый, соль — по вкусу.

Приготовление

Обработанную печень гуся или индейки разрезают на куски по 30–40 г, бланшируют (ошпаривают кипятком), затем надевают на шпажки вперемежку с ломтиками свиной копченой грудинки и предварительно обжаренными шляпками шампиньонов. Посыпают солью, перцем и жарят над древесными углями, периодически смазывая жиром.

Подают с соусом и гарниром.

Индейка, жаренная на вертеле (южноамериканская кухня)

Исходные продукты:
Индейка (филейная часть) — 1,5 кг
Сало–шпик — 100 г.
Масло сливочное — 5 ст. ложек
Лимон — 1 шт.
Перец черный молотый, изюм — по вкусу.

Приготовление

Филейную часть тушки покрыть тонкими ломтиками сала–шпика, обвязать ниткой, посолить, поперчить и жарить на вертеле

над горячими углями, медленно поворачивая и периодически поливая растопленным маслом.

Гарнировать отварным мясом с потрохами индейки, а также салатом.

ШАШЛЫК ИЗ ДИЧИ

У несвежей дичи перья влажные и легко выдергиваются. Тушки дичи не рекомендуется перед ощипыванием погружать в горячую воду, так как кожица может легко порваться.

У молодых куропаток под крылышками кожа тонкая, перья остроконечные, а у старых — закругленные. Куропаток перед ощипыванием и потрошением надо выдержать в холодном месте не менее 24 ч.

Рябчик будет гораздо вкуснее, если его за час до тепловой обработки замочить в холодном молоке.

Мелкую дичь — бекасов, перепелов, дупелей жарят с головками, подворачивая их под правое крыло, обернув тонкими ломтиками сала, виноградными листьями или бумагой, на вертеле или сковороде, стараясь не пережарить.

Если при жаренье в духовке тушка дичи сильно подрумянилась, но внутри еще сырая, прикройте ее влажной пергаментной бумагой.

Если дикая утка имеет запах рыбы, положите ее на противень, в который налит кипяток, сбрызните уксусом и поставьте на 10 мин в нагретую до 200 °С духовку, время от времени поливая водой из противня.

Самые вкусные зайцы — не старше года. У молодого зайца толстые голени, короткая толстая шея и мягкие уши. Старые же зайцы длинные и худые.

Маринование заячьего мяса в уксусе делает его мягким. Зайца, потрошеного, пролежавшего в коже двое суток, можно не мариновать.

Чтобы маринад быстрее проник в толщу мяса и равномерно распределился в нем, куски мяса надо проколоть в нескольких местах.

Маринование дичи (I вариант)

Исходные продукты:
Мясо — 1–1,5 кг

Вода — 3/4 л
Уксус 8 %-й — 2–3 ст. ложки
Черный перец — 6–8 горошин
Душистый перец — 4–6 горошин
Тимьян — 1 ст. ложка
Лавровый лист — 1–2 шт.
Шпик для шпигования мяса — 60–80 г.

Приготовление

Воду подкислить уксусом, добавить пряности, вскипятить и охладить. Очищенное от пленок и вымытое мясо дичи нашпиговать шпиком, посолить и положить в фарфоровую или керамическую посуду на слой нарезанных лука и кореньев (половина общего количества). Остатком кореньев и лука засыпать мясо, залить охлажденным маринадом и поставить под гнетом на 3–4 дня в холодном месте. Мясо ежедневно переворачивать для равномерного пропитывания маринадом.

Маринование дичи (II вариант)

Исходные продукты:
Мясо — 1–1,5 кг
Вода — 2 стакана
Сельдерей — 1 корень
Петрушка —1 корень
Морковь — 1 шт.
Лавровый лист — 3 шт.
Лук репчатый — 1 головка
Черный перец — 6–8 горошин
Душистый перец — 4–6 горошин
Кожура лимона — 2 кусочка
Сухое вино (красное или белое) — 200 г.
Шпик для шпигования мяса — 60–80 г.

Приготовление

Сварить и остудить маринад. Очищенное от пленок и вымытое мясо нашпиговать брусочками шпика, посолить, положить в керамическую или фарфоровую посуду на слой нарезанных кореньев и лука (половина общего количества). Вторую половину кореньев и лука уложить на мясо, залить остуженным маринадом и оставить под гнетом на 2–3 дня для маринования, переворачивая мясо каждый день.

Маринование дичи (III вариант)

Исходные продукты:
Мясо — 1–1,5 кг
Сухое вино (белое или красное) — 1/2 л
Лавровый лист — 2 шт.
Черный перец — 6 горошин
Ягоды можжевельника — 5 шт.
Лук репчатый — 1 головка
Морковь — 1 шт.
Корень петрушки — 1 шт.
Корень сельдерея — 1 шт.

Приготовление

Очищенное от пленок и вымытое мясо нашпиговать брусочками шпика, выложить в керамическую или фарфоровую посуду на слой нарезанных кореньев и лука (половина общего количества). Добавить лавровый лист, перец, ягоды можжевельника, прикрыть остатком кореньев и лука, залить вином и поставить под гнетом на холод на 3–5 дней. Куски мяса ежедневно переворачивать.

Созревание мяса в сухих ягодах можжевельника

Исходные продукты:
Мясо — 1–1,5 кг
Толченые ягоды можжевельника 2–3 горсти.

Приготовление

Мясо не очищать от пленок (с тушки зайца снять только верхнюю затвердевшую пленку) и не мыть, обтереть насухо полотенцем, обильно посыпать со всех сторон толчеными ягодами можжевельника, сложить в керамическую посуду, прижать грузом и поставить в холодное место на 2–4 дня. Посуду вместе с мясом можно завернуть в чистое полотенце. Перед началом кулинарной обработки стряхнуть можжевельник, остаток снимается при срезании пленок. Затем мякоть очистить, вымыть, нашпиговать, посолить и готовить соответственно рецепту.

Этот способ приемлем для холодного времени года или при наличии большого холодильника.

Созревание мяса в сухой смеси пряностей

Исходные продукты:
Мясо — 1–1,5 кг
Лук репчатый — 2 головки
Мелко нарезанная зелень петрушки — 1 чайная ложка с верхом
Тимьян, эстрагон и базилик — по 1 ст. ложке
Лавровый лист — 2 шт.
Розмарин — 1 веточка
Можжевельник— 10 толченых ягод
Кожица лимона —1/3 шт.
Черный молотый перец — 1 чайная ложка
Соль — по вкусу.

Приготовление

Очищенное от пленок, вымытое и нашпигованное шпиком мясо натереть смесью соли и черного молотого перца. Подготовить смесь из мелко нарезанных пряностей, половину всыпать в миску, на нее положить мясо, присыпать второй половиной смеси. Сверху добавить листья сельдерея, любистка и поставить под гнетом в холодное место или холодильник. Миску можно обернуть полотенцем. Через 2–3 дня мясо вмести со всей смесью выкладывают на сковороду и обжаривают в сливочном масле.

Далее его готовят по соответствующему рецепту.

Созревание мяса в сливочном масле

Исходные продукты:
Мясо — 1–1,5 кг
Масло — 100 г.
Шпик — 60–80 г.
Соль — по вкусу.

Приготовление

Очищенное от пленок и вымытое мясо нашпиговать шпиком, посолить, смазать разогретым маслом и оставить на 2 дня в холодном месте. При приготовлении положить на сковороду овощи и мясо и без дальнейшей подготовки поставить на огонь. Масло, постоянно разогреваясь, впитывается в мясо, что придает ему особый вкус. Такая подготовка особенно хороша для дичи, подаваемой в холодном виде.

Иногда в масло добавляют нарезанную петрушку (1 чайная ложка), эстрагон, базилик и сок 1 лимона. Смазав этой смесью мясо, его ставят на 1–2 дня в холодильник, а затем запекают с луком на сковороде.

Шашлык из мяса косули

Исходные продукты:
Мясо окорока или
со спинной части — 1,5 кг
Шпик — 100 г.
Вода —1/2 стакана
Коньяк — 1/2 стакана
Лук репчатый — 2–3 головки
Зелень петрушки — 1 ст. ложка
Растительное масло — 2–3 ст. ложки
Соль, перец — по вкусу.

Приготовление

Вылежавшееся мясо хорошо вымыть, очистить от пленок, нарезать брусочками толщиной в палец и длиной до 5 см и нанизать на короткие шампура, чередуя с ломтиками шпика и лука. Посолить, поперчить.

В скороварку на вкладыш положить несколько ломтиков шпика и лука и сверху — шампура с мясом, добавить воды, потушить 15 мин. Затем мясо на шампурах вынуть, быстро обжарить на растительном масле, облить соком из скороварки, где тушилось мясо.

Каждый шампур посыпать зеленью петрушки и сбрызнуть коньяком. Подавать с рисом или картофелем во фритюре или салатом из сырых овощей.

Седло косули на шампурах

Исходные продукты:
Мясо хребтовой части — 1–1,5 кг
Растительное, масло — 3–5 ст. ложек
Соль, перец — по вкусу.
Для масла с приправами:
Сливочное масло — 70 г.
Зелень петрушки — 1 ст. ложка
Лук репчатый — 2 измельченные головки.

Приготовление

Хребтовую часть молодой косули зачистить от костей и целиком отделить обе боковые мышцы (вырезка). Вымыть,

нарезать небольшими ломтиками толщиной 2 см. Отбить, посолить, обильно смазать растительным маслом и поставить на полчаса в холодильник. Затем нанизать на небольшие шампура и обжарить в духовке или над углями, смазывая растительным маслом.

Готовое мясо подавать с брусочками сливочного масла с приправами, а также с салатом или салатом из помидоров. На стол поставить соль, перец и черный хлеб.

Шашлык из оленьего окорока или лопатки

Исходные продукты:
Мясо окорока или лопатки — 1–1,5 кг
Шпик — 120 г.
Сливочное масло — 80 г.
Лук репчатый — 2 головки
Гвоздика — 5 шт.
Черный перец — 9 горошин
Лавровый лист — 2 шт.
Тимьян — 3 веточки
Цедра и сок 1 лимона
Сахар — 4–5 кусочков
Уксус — 1/2 ст. ложки
Имбирь — неполная чайная ложка
Мука, соль — по вкусу.

Приготовление

Мясо выдержать в ягодах можжевельника, очистить от пленок, отделить от костей, хорошо отбить, нашпиговать шпиком, смазать растительным маслом и поставить в холодное место на 2 дня. В кастрюле поджарить на масле нарезанные кубиками шпик, лук, пряности с сахаром. Затем положить шпажки с нанизанным на них мясом, посолить, добавить лавровый лист, тимьян, цедру лимона, полить соком 1/2 лимона, уксусом и тушить, подливая по мере необходимости воду.

Готовое мясо вынуть, соус заправить мукой, дать закипеть. По вкусу еще раз добавить цедру лимона, лимонный сок и, если нужно, сахар. Шашлык подать со сдобными кнедликами, булочками или рисом, салатом.

Так же можно приготовить мясо косули и лани.

Шашлык из окорока лани

Исходные продукты:
Окорок — 1–1,5 кг
Ветчина кусочком — 150
Сливочное масло — 100 г.
Шпик — 100 г.
Сливки — 150 г.
Гвоздика — 5 шт.
Петрушка — 1 веточка
Лавровый лист — 1 шт.
Рубленая зелень эстрагона —
1/4 чайной ложки
Шалфей и базилик — по 5 листиков
Перец черный молотый, соль — по вкусу.

Приготовление

Выдержанный в маринаде окорок очистить от пленок, хорошо вымыть, нашпиговать крупными брусочками ветчины и шпика. Посолить, посыпать молотым черным перцем, нарезать на небольшие кусочки и нанизать на шампура. Жарить над древесными углями, поливая сливками и маринадом.

Подавать со сдобными кнедликами или клецками, отварным рисом и салатом из свежих овощей.

Шашлык из ребрышек лани

Исходные продукты:
Мясо с ребрами — 1–1,5 кг
Шпик и сливочное масло — 80 г.
Черный перец — 8 горошин
Душистый перец — 4 горошины
Лавровый лист — 1 шт.
Базилик, соль — по вкусу.

Приготовление

Грудинку хорошо вымыть и разрубить на 2–3 крупных куска так, чтобы они поместились на сковороде. Посолить, добавить пряности и обжарить в масле до золотисто–коричневого цвета. При необходимости при жаренье можно добавить немного воды. Почти готовую грудинку нанизать на вертел и жарить над древесными углями, поливая соком и белым сухим вином.

Муфлон на шампурах

Исходные продукты

Исходные продукты:
Окорок — 1,5 кг
Сливочное масло — 60 г.
Жир со шкварками — 50 г.
Помидоры — 4 шт.
Для маринада:
Растительное масло — 3 ст. ложки
Молотый черный перец —1/2 чайной ложки
Зелень петрушки и листья мяты перечной — по 1 чайной ложке.

Приготовление

Мясо очистить от пленок, тщательно вымыть, нарезать крупными кусками, сложить в миску и хорошо перемешать с маринадом. Прикрыв крышкой, поставить на сутки в холодильник. Затем вынуть и насадить на шампура, чередуя с ломтиками помидоров (на каждый шампур 4–5 кусков мяса). В сковороде с тефлоновым покрытием растопить жир со шкварками, добавить растительное масло из маринада, разогреть, положить подготовленные шампура и обжаривать мясо со всех сторон, пока оно не станет мягким, с золотисто–коричневой корочкой.

На каждый шампур перед подачей положить по кусочку сливочного масла. Подавать с рисом, тушенным с луком и гвоздикой, и салатом из помидоров.

Шашлык из мяса муфлона с чесноком

Исходные продукты:
Мясо окорока, лопатки или хребтовой части — 1–1,5 кг
Чеснок — 8 долек
Тимьян — 2 веточки
Шпик — 100–150 г.
Лук репчатый — 10 головок
Красное сухое вино — 1 стакан
Черный и душистый перец — 6 горошин.

Приготовление

Мясо положить на 2–3 дня в толченые ягоды можжевельника под гнет, переворачивая каждый день. С вылежавшегося мяса стряхнуть можжевельник, срезать пленки и жир. Тщательно

вымыть, нашпиговать брусочками шпика и посолить. Натереть толченым чесноком, порезать на кусочки 40–50 г, нанизать на шампура, чередуя с кольцами лука, и обжарить над древесными углями, поливая красным сухим вином.

Шашлык из кабана в пиве

Исходные продукты:

Мясо (лопаточная часть) — 1–1,2 кг
Копченое сало — 120 г.
Уксус — 2 ст. ложки.
Пиво— 1/2 л
Гвоздика — 5 шт.
Черный перец — 6 горошин
Большие хлебные корки — 6 шт.
Крупные очищенные яблоки — 3 шт.
Перец молотый, соль, говяжий бульон или горячая вода с растворенным в ней бульонным кубиком — по вкусу.

Приготовление

Мясо очистить от пленок и жира, тщательно вымыть, нашинковать кусочками копченое сало. Насадить на шпажки. В глубокую сковороду или жаровню положить ломтики сала, на них поперченные и посоленные шашлыки, добавить черный перец, гвоздику, уксус, очищенные нарезанные яблоки, хлебные корки и пиво. Тушить до готовности.

Подать с рисом, жареным или печеным картофелем, хлебом, печеными яблоками.

Заяц на шампурах

Исходные продукты:

Хребтовые части от 2 тушек — 800 г.
Растительное, масло — 2 ст. ложки
Небольшой корень сельдерея — 1 шт.
Шпик — 120 г.
Ветчина — 70 г.
Соль, перец — по вкусу.
Для пряного масла:
Сок 1/2 лимона
Сливочное масло — 130 г.

Зелень петрушки — 2 ст. ложки

Мелко нарезанный репчатый лук — 1 головка.

Приготовление

Вылежавшиеся, зачищенные и вымытые хребтовые части отделить от костей, мясо нарезать поперек волокон на кусочки толщиной 2 см. Слегка отбить, посолить, поперчить и нанизать на шампура, чередуя с ломтиками шпика и сельдерея. Обжарить на растительном масле до готовности вместе с ветчиной и шпиком.

На каждый шампур положить кусочек пряного масла и гарнировать ломтиками ветчины и шпика.

Подавать с салатом из сырого сельдерея с майонезом, хлебом или сдобными булочками.

Заяц по–охотничьи

Исходные продукты:

1 заяц — 1,2–1,5 кг

Лук репчатый — 2 головки

Маринад — 200 г.

Зелень, чеснок, перец, соль — по вкусу.

Для маринада:

Уксус — 100 г.

Вода —1 стакан

Лук репчатый — 2 головки

Растительное масло — 2 ст. ложки

Морковь, корешок петрушки — по 1 шт.

Зелень, сахар, лавровый лист, перец горошком, соль — по вкусу.

Приготовление

Зайца очистить от пленки и целиком замариновать в охлажденном маринаде. Через два часа вынуть, обсушить, насадить на шпажку и, непрерывно вращая над углями, обжарить до готовности.

Разрубить на куски, уложить на блюдо, посыпать тертым чесноком, солью, красным перцем и мелко нарубленным укропом. Гарнировать свежими огурцами, помидорами.

Маринад: в кипящую воду положить соль, сахар, перец, лавровый лист, нашинкованные морковь и корень петрушки. Когда морковь сварится, влить уксус и сразу же, с огня, добавить масло, остудить и добавить зелень, мелко нарезанный лук.

Фазан на шампурах

Исходные продукты:
1 фазан — 1,5–1,7 кг
Шпик — 100 г.
Лук репчатый — 2 головки
Растительное масло — 3 ст. ложки
Крупный зеленый сладкий перец — 2 шт.
Коньяк или кубинский ром — 1/2 стакана
Апельсин —1 шт.
Соль, перец — по вкусу.

Приготовление

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть. Отделить мясо с грудной части и ножек, нарезать крупными кубиками. Такими же кубиками нарезать шпик. Снятое с костей мясо посолить, поперчить, нанизать на шампура вперемежку со шпиком, репчатым луком, сладким перцем и обжарить на растительном масле.

Готовое мясо на шампурах фламбировать: полить коньяком и поджечь. Сразу подать на стол, украсив дольками или кусочками апельсина. К фазану подают сдобные рогалики.

Шашлык из лосятины (марийская кухня)

Исходные продукты:
Лосятина — 200 г.
Сало–шпик — 30 г.
Маринад — 50 г.
Лук репчатый — 3 головки
Помидоры — 3 шт.
Огурцы — 4 шт.
Соль, перец — по вкусу.

Приготовление

Лосятину нарезать кубиками весом 25–30 г. и мариновать 1–2 дня. Затем маринад слить, а мясо вместе с репчатым луком и шпиком пропустить дважды через мясорубку. Добавить соль, перец и хорошо перемешать. Куски фарша нанизать на шпажку и жарить на мангале.

Готовый шашлык гарнировать зеленым и репчатым луком, нарезанными кольцами огурцами и помидорами.

Шашлык из мяса лани, лося, оленя, дикой козы

Исходные продукты:
Мясо — 200 г.
Масло оливковое или жир свиной — 5 г
Лук репчатый и зеленый — 50 г.
Для маринада:
Сахар — 1 г
Чеснок — 2 зубка
Уксус винный — 10 г.
Лук репчатый — 2 головки
Перец черный горошком — 2–3 шт.
Лавровый лист, соль — по вкусу.
Приготовление

Мясо нарезать кусочками по 30–40 г. и мариновать в холодном месте 10–12 ч. Для маринада уксус развести холодной кипяченой водой в соотношении 1:1, добавить пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, измельченный черный перец, лавровый лист.

Мясо нанизать на шпажку и жарить над раскаленными углями, смазывая его оливковым маслом или свиным топленым салом.

Подать шашлык с рубленым луком, помидорами, огурцами или с маринованными вишнями, сливами, виноградом.

Шашлык «Полярный»

Исходные продукты:
Оленина — 200 г.
Коньяк — 1/2 стакана
Жир — 20 г.
Лук репчатый — 3 головки
Перец стручковый горький,
зелень петрушки, соль — по вкусу.
Приготовление

Мякоть оленины нарезать кусочками по 30–40 г, выдержать в маринаде 10–12 ч. Для маринада использовать репчатый лук, горький стручковый перец, зелень петрушки, соль и коньяк. Замаринованное мясо нанизать на шпажку и обжарить на сковороде в хорошо разогретом жире.

Подать с соусом.

Печень косули на шампурах

Исходные продукты:
1 *Печень — 600 г. Жир — 100 г.*
Масло сливочное — 60 г.
Шпик — 80 г.
Помидоры — 4 шт.
Мука — 3 ст. ложки
Лук репчатый —3 головки
Сладкий перец — 4 стручка
Зелень петрушки — 1 ст. ложка
Зелень любистка — 1/2 ст. ложки
Лимон, перец — по вкусу.

Приготовление

Печень, выдержанную в кислом молоке, вымыть, нарезать ломтиками толщиной в палец. Печень поперчить, обвалять в муке и нанизать на небольшие деревянные или металлические шампура, чередуя ломтики шпика с колечками лука и кусочками перца. Уложить на сковороду с разогретым жиром и обжарить со всех сторон.

Как только печенка станет мягкой, подать ее на шампурах на стол вместе с порцией масла, заправленного любистком, ломтиками помидоров и кружочками лимона.

Гарнир: отварной картофель, салат из огурцов. По этому рецепту можно приготовить печень и других видов молодой копытной дичи.

Почки на шампурах

Исходные продукты:
Почки 1 косули — 500 г.
Жир — 50 г.
Шпик — 50 г.
Ветчина — 70 г.
Коньяк — 1 ст. ложка
Лук репчатый — 2–3 головки.

Приготовление

Подготовленные и вымытые почки косули нарезать крупными кусками, обвалять в смеси черного молотого перца и имбиря и нанизать на небольшие шампура, чередуя с небольшими кусками шпика, ломтиками лука и кубиками ветчины. Положить на сковороду с тефлоновым покрытием в сильно разогретый жир и

жарить до готовности.

Готовые почки на шампурах выложить на тарелку, посолить, посыпать перцем по вкусу, сбрызнуть несколькими каплями коньяка. Украсить сырым сладким перцем и подать с кетчупом.

По этому рецепту можно приготовить почки и другой копытной живности.

Куропатка на вертеле

Исходные продукты:
Куропатка — 800 г.
Сливочное масло — 50 г.
Перец, соль — по вкусу.

Приготовление

Подготовленную, выпотрошенную среднего размера тушку куропатки промыть, посолить, посыпать перцем. Сделать разрез вдоль по грудке, не прорезая спинки, надеть на металлический вертел, продев его через тушку (от ножки к крылышку), и жарить над раскаленными древесными углями в течение 20–30 мин. Во время жаренья тушку куропатки надо смазывать сливочным маслом, а вертел поворачивать, чтобы она равномерно прожарилась.

При подаче на стол куропатку снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и загарнировать листиками салата, базилика, свежими или консервированными помидорами.

Таким же образом можно приготовить рябчика и другую мелкую дичь.

ШАШЛЫКИ ИЗ РЫБЫ

Свежую рыбу приготовляют отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной, соленую целесообразней отваривать, припускать или тушить. Мелкую и среднюю по величине рыбу предпочтительнее жарить.

Для варки пригодны все породы рыб, однако лещ, сазан, карп, вобла, навага вкуснее в жареном виде.

Жарить можно рыбу всех пород. Жарят в небольшом количестве жира (переворот), полностью погрузив куски в жир (во фритюре), или на вертеле и решетке.

Рыбу запекают сырой, припущенной или жареной — с гарниром (картофелем, рассыпчатой гречневой кашей, капустой

или другими продуктами) или же с соусом (грибным, сметанным, молочным). Обычно запекают на сковородках и на них же подают рыбу к столу.

Для приготовления котлет из рыбы используется свежая или хорошо вымоченная соленая рыба. Филе рыбы освобождают от кожи и костей, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с размоченным в воде или молоке хлебом, луком, затем кладут яйцо, соль, молотый перец и тщательно перемешивают. В котлетную массу из нежирной рыбы можно добавлять свиной жир или сливочное масло (100 г. на 1 кг мякоти). Если не кладут жир, то для увеличения рыхлости рекомендуется добавить охлажденную вареную рыбу, пропущенную через мясорубку.

Рыбу с мелкой чешуей хорошо чистить теркой.

Рыбу, пахнущую илом, лучше варить в соленой воде. При варке или припускании в воду добавляют овощи и специи. Для удаления слизи с рыбы надо тщательно протереть ее поваренной солью, а затем промыть.

Внутренности частиковых рыб, за исключением жира, отложенного на них, использовать в пищу нельзя. Головы, плавники, хвосты, кости идут для варки бульона;

икра и молоки, печень налима и трески — на закуски.

Запекая рыбу в сметанном соусе, на сковороду сначала наливают часть соуса, а затем кладут жареную рыбу, заливают оставшимся соусом и посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями.

Для приготовления печеной рыбы ее нарезают на куски, солят, перчат, кладут на смазанный маслом противень, накрывают другим противнем или крышкой и пекут в духовке. Когда рыба будет готова, крышку снимают, а рыбу слегка подсушивают.

Чешую рыбы можно использовать для приготовления рыбного желе. Чешую заливают холодной водой и варят на очень слабом огне 1,5–2 ч, затем процеживают.

Карась, линь, карп в соусе получаются более сочными, если их запекать при температуре 250–280 °С.

Рыба во время жаренья не будет разваливаться, если ее посолить за 10–15 мин до тепловой обработки.

Чтобы уменьшить неприятный запах во время жаренья, положите на сковороду нарезанную ломтиками картофелину и крупно нарубленный репчатый лук, что придаст рыбе особый аромат.

Чтобы устранить специфический запах морской рыбы, надо порции сырой рыбы сбрызнуть лимонным соком, слабым раствором лимонной кислоты или столовым уксусом и выдержать

30–60 мин.

Чтобы при варке куски рыбы не теряли форму, надо на коже сделать 1–3 неглубоких поперечных надреза.

Шашлык из рыбы

Исходные продукты:

филе рыбное — 150 г.
Помидоры — 50 г.
Лимон —1/4 шт.
Лук репчатый — 30 г.
Вино белое сухое — 75 г.
Масло растительное — 20 г.
Перец стручковый сладкий — 30 г.
Перец черный молотый, лавровый лист, соль — по вкусу.

Приготовление

Рыбное филе выдержать 1,5–2 ч в маринаде, приготовленном из вина, растительного масла, лимонного сока, репчатого лука, черного молотого перца и соли. Затем отцедить, нарезать филе кубиками, а перец и помидоры — кусочками. Надеть на вертел вперемежку кусочек рыбы, перца, рыбы, помидора, лавровый листок. Жарить над раскаленными углями.

Рыба жареная с луком

Исходные продукты:

Рыба — 1 кг
Мука — 4 ст. ложки
Масло сливочное — 5 ст. ложек
Лук репчатый — 2 золовки
Соль — по вкусу.

Приготовление

Рыбу порезать на кусочки, посолить и нанизать на шпажки, посыпать мукой и жарить над раскаленными углями. Отдельно нарезав кружочками лук, обжарить его до золотистого цвета.

Рыбу снять со шпажек на блюдо, посыпать луком. Гарнировать с картофельным пюре, огурцами и зеленью.

Шашлык из кальмара

Исходные продукты:
Кальмары — 1,5 кг
Помидоры — 10 шт.
Сухое белое вино — 1/2 стакана
Растительное масло — 2/3 стакана
Петрушка, соль и перец — по вкусу.
Приготовление

Кальмары почистить, помыть и разрезать на куски, нанизать на шпажки. Обжарить в сковороде, добавить вино, протушить, а затем положить протертые помидоры, петрушку, соль и перец. Тушить 10–15 мин.

Рыба, жаренная на вертеле

Исходные продукты:
Осетрина — 400 г.
Сметана — 10 г.
Лук репчатый — 50 г.
Перец, соль — по вкусу.
Приготовление

Мякоть рыбы без кожи и хрящей или без реберных костей нарезают на 2 тонких, удлиненных куска на порцию, солят, перчат, нанизывают на вертел, смазывают сметаной.

Рыбные трубочки на вертеле

Исходные продукты:
Рыбное филе — 500 г.
Лук репчатый — 1 головка
Горчица, паста красного перца — по вкусу.
Приготовление

Мелкие тонкие ломтики рыбного филе смазать горчицей или пастой красного перца, посыпать луком и свернуть трубочкой. Нанизать на вертел и жарить до готовности.

Сосиски рыбные

Исходные продукты:

Серебристый хек — 500 г.
Молоко — 3 ст. ложки
Яйца — 2 шт. Ломтик хлеба — 1 шт.
Масло сливочное — 2 ст. ложки
Перец и соль — по вкусу.

Приготовление

Приготовленное филе, хлеб, замоченный в молоке или воде, лук пропустить через мясорубку. В массу добавить перец, соль. Разделить на порции, скатать в виде колбаски и обжарить на решетке, смазав предварительно сосиски маслом.

Рыба, жаренная на вертеле (грузинская кухня)

Исходные продукты,
Осетрина (или севрюга, лосось) — 1,5 кг
Гранатовый сок — 1,5 стакана
Лук репчатый — 7 головок
Сметана — 2 ст. ложки
Зелень петрушки — 60 г.
Лимон — 1 шт.
Соль — по вкусу.

Приготовление

Рыбу очистить, выпотрошить, нарезать, нанизать на вертел. Посолить, смазать сметаной и жарить над древесными углями.

Подать с луком, лимоном, гранатовым соком, зеленью.

Рыбные каштаны

Исходные продукты:
Филе налима — 400 г.
Хлеб — 5–6 ломтиков
Мука — 2 ст. ложки
Молоко или вода — 4 ст. ложки
Перец, соль — по вкусу.

Приготовление

Филе налима и хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и перемешать. Из получившейся массы скатать шарики и жарить на решетке с маслом.

Кебаб из мелкой рыбы (болгарская кухня)

Исходные продукты:
Рыба мелкая — 500 г.
Лук репчатый — 100 г.
Масло растительное — 200 г.
Перец — 120 г.
Помидоры — 100 г.
Соль — по вкусу.

Приготовление

Мелкую рыбу очистить, промыть, посолить. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить в масле, добавить мелко нарезанный сладкий перец и продолжать обжаривание. В конце ввести мелко нарезанные помидоры. Когда сок помидоров выпарится, смесь посолить, заправить красным перцем, перемешать и добавить рыбу.

На дно неглубокой кастрюли положить плотную бумагу так, чтобы ее края были выше краев посуды. Выложить туда смесь рыбы с овощами, завернуть края бумаги конвертом, полить подсолнечным маслом, закрыть кастрюлю крышкой и запечь.

ШАШЛЫКИ ИЗ ГРИБОВ

Свежие грибы, особенно собранные в дождливую погоду, быстро портятся, поэтому их лучше подвергнуть тепловой обработке.

Чтобы очищенные грибы не чернели, их опускают в кастрюлю с холодной слегка подсоленной и подкисленной уксусом водой. Остро пахнущие пряности ухудшают вкус шампиньонов. Грибы перед тушением следует обжарить.

Сушеные грибы хорошо подержать несколько часов в подсоленном молоке, тогда они станут, как свежие.

Шашлык из сушеных грибов

Исходные продукты:
Грибы белые сушеные — 40 г.
Лук репчатый — 200 г.
Лук зеленый — 50 г.
Сало — 100 г.
Перец черный молотый, соль — по вкусу.

• Приготовление

Сушеные белые грибы замочить, когда они набухнут, отцедить, нарезать крупными ломтиками. Репчатый лук нарезать толстыми кружочками, свежее свиное сало — кусочками 3–4 см. Нанизать на шпажки поочередно грибы, лук, сало, посолить и посыпать черным молотым перцем. Шашлыки уложить в глубокую сковороду или гусятницу, залить водой, в которой были замочены грибы, довести до кипения, закрыть крышкой и тушить на медленном огне не менее 30–40 мин.

Подавать на блюде с овощами.

Шашлык из колбасы и грибов

Исходные продукты:

Колбаса — 200 г.
Лук репчатый — 80 г.
Грибы, свежие — 80 г.
Помидоры — 55 г.
Лук зеленый — 40 г.
Перец черный молотый, соль — по вкусу.

Приготовление

Тонкую колбасу нарезать кружочками толщиной 2 см. Репчатый лук нарезать четвертинками и обдать кипятком. Свежие грибы (шляпки) перебрать, помыть и обжарить. Свежие помидоры нарезать ломтиками. Подготовленные продукты надеть на шампура, чередуя колбасу, лук, помидоры, грибы, и посолить. Обжарить шашлык в горячем жире со всех сторон и подать, посыпав молотым перцем и луком.

Шашлык из грибов

Исходные продукты:

Сухие грибы — 20 г.
Свежие грибы — 800 г.
Шпик — 80 г.
Жир — 4 ст. ложки
Лук репчатый — 4 головки
Перец, соль, барбарис, уксус — по вкусу.

Приготовление

Сухие грибы размочить, отварить в подсоленной воде до

готовности (можно свежие белые, подосиновики, подберезовики), готовые грибы насадить на деревянный шампур, чередуя с колечками лука и ломтиками соленого свиного шпика. Шашлык сбрызнуть уксусом или лимонной кислотой и жарить на сковородке.

Из грибного отвара приготовить грибную уху.

ШАШЛЫК ИЗ ФРУКТОВ

Слово «шашлык» стало названием блюд не только приготовленных на шампурах над углями или в гриле. Таким же образом могут называться блюда, приготовленные из свежих компонентов, но поданные к столу на шампурах.

Шашлык из фруктов (I вариант)

Исходные продукты:

Яблоки — 100 г.

Дыня — 100 г.

Клубника — 200 г.

Виноград, малина — по 100

Приготовление

Яблоки и дыню очистить, нарезать мелкими кубиками, ягоды промыть. Подготовленные фрукты и ягоды нанизать на деревянные шпажки, чередуя между собой. Шпажки с фруктами веером воткнуть в яблоко и подать на тарелке с зеленью.

Шашлык из фруктов (II вариант)

Исходные продукты:

Бананы — 5 шт.

Клубника — 500 г.

Сливки — 100 г.

Приготовление

Банан и клубнику очистить, нарезать кружочками и нанизать на шпажки, чередуя друг с другом.

Подавать на стол со взбитыми сливками.

Решетка в духовке

Наряду с жарением на вертелах или шампурах, то есть прутьях, протыкающих продукты, есть и другой способ приготовления на открытом огне — на решетках, которые называются рашперами или гратарами. В качестве гратара можно использовать даже решетку, имеющуюся в духовках наших газовых плит, в таком случае во время жарения дверцу духовки следует держать плотно закрытой. Сама духовка обязательно предварительно хорошо прогревается, решетка смазывается растительным маслом. На гратаре можно жарить как куски мяса размером 5–6 сантиметров (только хорошего качества и нарезанного поперек волокон, а не вдоль), так и отбивные или рубленые котлеты.

При жарений на вертелах огонь действует на вращающийся продукт преимущественно сбоку, а на гратаре все жарящееся находится над огнем неподвижно и тепло в основном поступает сверху, отчего жаркое нуждается в перевертывании по крайней мере дважды. На решетке жарят обычно настоящие бифштексы, которые бывают готовы за 6— 10 минут, если мясо упитанное и правильно нарезано. Внутри такое мясо остается розовым, но оно не должно иметь запаха и вкуса сырого. Вообще способ приготовления на открытом огне — самый быстрый: от 2 до 4 минут для бекона и до 25–30 минут для целого цыпленка, но чаще всего 10–15 минут для хорошего молодого мяса и для любой рыбы.

В приведенных рецептах температура дана в градусах Цельсия.

Антрекот, жаренный на решетке

300 г. говядины, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Мясо разрезать на два куска, смазать сливочным маслом, посолить, поперчить. Жарить в гриле по 15–20 минут с каждой стороны при температуре 210. На гарнир подать отварной картофель, зеленый горошек или зеленый салат.

Бастурма из говядины

500 г. говяжьей вырезки, 2 луковицы, 1 столовая ложка виноградного уксуса, 100 г. зеленого лука, 200 г. помидоров 1/2 лимона, перец и соль по вкусу.

Говяжью вырезку нарезать кусками по 40–50 г, сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем, добавить уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать. Накрыв посуду крышкой, поставить в холодное место на 2–3 часа. чтобы филе промариновалось. Приготовленное филе нанизать на металлические шампуры и жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 210. Куски готового филе (бастурму) снять с шампуров, уложить на подогретое блюдо и гарнировать помидорами. репчатым и зеленым луком, лимоном.

Бастурма по–казахски

600 г. баранины. 150 г. репчатого лука 50 г. уксуса, 10 г. жира. 150 г. помидоров 50 г. зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Баранину нарезать в виде широкой ленты разделить на 4 куска, слегка отбить, посолить и поперчить. Добавить нарезанный репчатый лук залить уксусом и поставить в холодное место на 3–4 часа. На середину каждого куска маринованного мяса уложить нарезанные дольками свежие помидоры и лук. с которым мясо мариновалось. Мясо свернуть трубочкой в виде колбаски, нанизать на шампуры сначала целый помидор, затем мясо, снова целый помидор и т. д. Жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 200, периодически смазывая жиром. Готовое мясо посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Говядина на шампурах

1,5 кг говяжьей вырезки, 1/2 лимона, помидоры, репчатый лук, зеленый лук, 2–3 ложки сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Кусок говяжьей вырезки обмыть, обровнять, разрезать на 5 кусков (но не отбивать), посолить, поперчить, надеть на шампуры. Жарить в гриле в течение 45–50 минут при температуре 210, поворачивая, чтобы мясо прожарилось равномерно, и смазывая сливочным маслом. Готовое мясо уложить на блюдо и гарнировать помидорами, репчатым и зеленым луком, ломтиками лимона.

Камбала, жаренная на решетке

4 камбалы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 помидора, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка зелени петрушки, молотый перец, соль по вкусу.

Очищенную, промытую и высушенную рыбу натереть солью, перцем, сбрызнуть растительным маслом. Запекать в гриле по 6 минут с каждой стороны при температуре 190. Подать с отварным картофелем, сливочным маслом и салатом из свежих овощей.

Кийма–кабоб (узбекская кухня)

500 г. говядины или баранины, 120 г. репчатого лука, 1 столовая ложка уксусной 80 %-ной эссенции, анис, семена кориандра, красный перец, соль — все по вкусу.

Подготовить мясо, добавить 60 г. репчатого лука, специи, пропустить все это через мясорубку, посолить, добавить уксусную эссенцию, тщательно перемешать и оставить на 2–3 часа на холоде для маринования. Сформовать из полученной массы небольшие колбаски (кийма), надеть их на шампуры. Жарить в гриле в течение 30–35 минут при температуре 200. Подать с оставшимся мелко нарезанным луком.

Лангет в сухарях, жаренный на решетке

300 г. говядины, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 3 столовые ложки панировочных сухарей, соль по вкусу.

Мясо (вырезку) разрезать на 4 куска, слегка отбить, посолить и поперчить, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и жарить в гриле по 15–20 минут с каждой стороны при температуре 210. Подать с любым овощным гарниром. Отдельно подать острый соус.

Лангет натуральный, жаренный на решетке

300 г. говядины, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец, по вкусу.

Мясо (вырезку) разрезать на 4 куска, слегка отбить, посолить,

поперчить, смазать растопленным сливочным маслом. Жарить в гриле по 15–20 минут с каждой стороны при температуре 210. В качестве гарнира подать лук, помидоры, зелень петрушки, ломтики лимона или любой овощной гарнир.

Лососина, зажаренная на решетке

250 г. рыбы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1/2 лимона, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка нарезанной зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Рыбу разделать на порционные куски и замариновать. Для этого положить рыбу в посуду, посыпать солью, молотым перцем, добавить растительное масло, веточки петрушки, сок 1/4 лимона. Все перемешать и поставить на 25–30 минут в прохладное место, после чего порционные куски жарить в гриле по 3 минуты с каждой стороны при температуре 190. Готовую рыбу гарнировать картофелем фри и ломтиками лимона. Отдельно подать соус из майонеза с корнишонами или горчичный. Так же можно приготовить сига, нельму.

Люля–кебаб

600 г. говядины, 200 г. говяжьего жира, 2 столовые ложки молока, 2 дольки чеснока, 50 г. панировочных сухарей, 250 г. маринованного лука, 50 г. уксуса, 250 г. помидоров, 250 г. малосольных огурцов, 1 лимон, 1 столовая ложка нарезанной зелени петрушки и укропа.

Говядину очистить от пленок и сухожилий, добавить говяжий жир, пропустить через мясорубку. В фарш влить молоко, добавить мелко нарезанный чеснок, посолить, поперчить. Из полученной массы сформовать колбаски, обвалять их в сухарях и надеть на шампуры. Жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 190. Подать с маринованным луком, помидорами, огурцами, лимоном, зеленью петрушки и укропа, уксусом.

Осетрина, зажаренная на решетке

300 г. рыбы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые

ложки крошек белого хлеба, 1/2 лимона, перец, соль по вкусу.

Рыбу вымыть, удалить влагу салфеткой, разделить на порционные куски, посыпать солью и перцем, смазать растопленным сливочным маслом, запанировать в крошках белого хлеба. Жарить в гриле по 2–3 минуты с каждой стороны при температуре 190. Готовую рыбу гарнировать жареным картофелем и лимоном. Отдельно подать горчичный или томатный соусы.

Радшничи (югославская кухня)

500 г. телятины, 500 г. свинины, 250 г. репчатого лука, перец, соль по вкусу.

Нарезать мясо кубиками 3 х 3 см и нанизать их на шампуры, чередуя телятину и свинину, посолить и поперчить. Жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 210. В качестве гарнира подать помидоры, начиненные свежим репчатым луком и сладкий стручковый перец.

В Телятина «Гинтарас» (литовская кухня)

200 г. телятины, 1–2 дольки чеснока, 1 столовая ложка лимонного сока, 30 г. сала, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Телятину нарезать крупными кусками, слегка отбить, посыпать солью, перцем, измельченным чесноком, побрызгать лимонным соком и оставить на 4–6 часов. Затем на куски телятины положить нарезанное кусочками сало, телятину свернуть в виде рулета, нанизать на шампуры и запекать в гриле в течение 30–35 минут при температуре 210. Подать с холодным гарниром, украсив зеленью петрушки. Отдельно подать соус из майонеза с хреном.

Угорь, зажаренный на решетке

300 г. рыбы, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Запекать лучше всего молодых угрей, не снимая с них кожи. Для этого тщательно соскоблить ножом с кожи слизь, протереть

солью, вымыть, разрезать брюшко, удалить внутренности и, снова вымыв, осушить рыбу салфеткой. Подготовленную рыбу посолить, смазать изнутри и снаружи сливочным маслом и жарить в гриле по 6 минут с каждой стороны при температуре 190, периодически смазывая поверхность тушек маслом. Готовую рыбу залить красным соусом с вином (см. рецепт «Угорь, зажаренный на вертеле»). Подать, посыпав зеленью петрушки. В качестве гарнира подать картофельное пюре.

Цыпленок, жаренный на решетке

1 цыпленок, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, перец, соль по вкусу.

Подготовленного сырого цыпленка разрезать на порционные куски, придав им плоскую форму, посыпать солью и перцем, смазать растопленным сливочным маслом, запанировать в сухарях. Жарить в гриле по 15–20 минут с каждой стороны при температуре 200. При подаче гарнировать ломтиками лимона, украсить зеленью. Отдельно подать острый соус или маринованные фрукты.

Чевапчичи (югославская кухня)

500 г. говядины, соль по вкусу, растительное масло.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, посолить и хорошо вымешать (качество блюда во многом зависит от усердия повара). Сформовать плоские колбаски длиной 5 см и толщиной 2 см (примерно 30 штук), смазать их растительным маслом. Запекать в гриле в течение 20–25 минут при температуре 200. Подать со стручковым сладким перцем, нарезанным кольцами луком, ломтиками помидоров или с жареным картофелем.

Шашлык–бастурма из баранины или свинины

500 г. баранины, 2 луковицы, 100 г. зеленого лука, 200 г. помидоров, S лимона, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, соль, перец по вкусу.

Баранину вымыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный репчатый лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2–3 часа поставить на холод. Перед жарением замаринованные куски баранины надеть на металлические шампуры вперемежку с луком, нарезанным ломтиками. Жарить в гриле в течение 20–25 минут при температуре 200. Готовый шашлык снять с шампуров, положить на блюдо, полить маслом, гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. К шашлыку можно подать отварной рис и отдельно высушенный молотый барбарис или гранатовый сок. Таким же способом шашлык можно приготовить из свинины.

Шашлык из баранины по–грузински

700 г. баранины, 200 г. лука, 2 столовые ложки муки, 2–3 дольки чеснока, 100 г. помидоров, 1/2 чайной ложки красного молотого перца, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, уксус, душистый и черный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать продолговатыми небольшими кусочками (около 20 г. каждый), слегка отбить, придав каждому кусочку форму кубика. Лук нарезать кружками или изрубить, мелко изрубить чеснок. Куски мяса посолить, посыпать чесноком, молотым черным и душистым перцем, сбрызнуть уксусом. Приготовленное таким образом мясо посыпать луком, сложить в миску, накрыть крышкой и оставить на 2–3 часа. Затем кусочки мяса, очищенные от лука, нанизать на шампуры, посыпать мукой и жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 210. Подать на подогретом блюде, посыпав зеленью петрушки. Украсить ломтиками помидоров и мелко нарезанным луком, уложенным пирамидкой и посыпанным красным перцем. Отдельно подать картофель фри или же рис и зеленый салат.

Шашлык из баранины по–турецки

600 г. баранины, 150 г. шпика, 200 г. лука, 100 г. помидоров, 2–3 дольки чеснока, 2 столовые ложки крупно нарезанной зелени петрушки, 300 г. риса, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки сливочного масла, уксус, душистый перец, черный

перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать на круглые ломтики диаметром около 4 см. Чеснок мелко изрубить, лук нарезать тонкими кружками. Мясо посолить, посыпать измельченным чесноком, молотым душистым и черным перцем, затем сбрызнуть уксусом. Приготовленное мясо уложить в миску слоями, переложив луком, накрыть крышкой и оставить на 2–3 часа. Приготовить рис. Для этого в кипящую воду (объем которой в два раза больше объема промытого риса) опустить рис, поджаренный на масле лук, томатную пасту; все посолить и перемешать. Варить на слабом огне, когда рис впитает всю жидкость, перемешать и запечь в гриле. Кусок шпика шириной около 4 см нарезать на тонкие ломтики. Помидоры нарезать кружочками. Ломтики баранины нанизать на шампуры вперемежку с ломтиками шпика, на каждый шампур надеть также 2–3 кружка помидора и лука. Жарить в гриле в течение 20–25 минут при температуре 210. На подогретое блюдо выложить слоем рис, на него положить шашлык, не снимая мясо с шампуров, посыпать крупно нарезанной зеленью петрушки. Отдельно подать картофель фри и зеленый салат.

Шашлык из индейки с фруктами

600 г. филе индейки, 2 банана, 100 г. ананаса (свежего или консервированного), 2 столовые ложки измельченных грецких орехов, 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 стакана апельсинового сока, 1/ 4 чай ной ложки корицы, 1/4 чайной ложки карри, соль по вкусу.

Индейку нарезать на кусочки весом примерно 30 г, посыпать орехами, специями, залить апельсиновым соком и растительным маслом, посолить, поперчить. Все тщательно перемешать и оставить на 3–4 часа. Кусочки мяса нанизать на шампуры, чередуя с кусочками ананаса и ломтиками банана. Запекать в гриле по 3–4 минуты с каждой стороны при температуре 200.

Шашлык из осетрины

1 кг осетрины, 1 чайная ложка сливочного масла, 400 г. помидоров, 150 г. репчатого лука, 150 г. зеленого лука, 2 лимона, перец и соль по вкусу.

Рыбу, сняв с нее кожу и удалив хрящ, нарезать на кусочки по

40–50 г. Перемешать рыбу с натертым на терке репчатым луком, перцем и солью, нанизать на шампуры и жарить в гриле в течение 10 минут при температуре 190. На гарнир подать свежие помидоры (лучше обжаренные в гриле), репчатый лук, нарезанный кольцами, крупно нарезанный зеленый лук, ломтики лимона.

Шашлык из почек

350 г. бараньих почек, 400 г. помидоров, 1 столовая ложка винного уксуса, 50 г. зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Промытые почки нарезать кусочками весом 20–30 г, посыпать солью, перцем, нанизать на шампуры. Жарить в гриле в течение 20–25 минут при температуре 190. Готовый шашлык снять с шампуров, уложить на блюдо, полить уксусом, посыпать рубленым зеленым луком. Отдельно подать нарезанные помидоры.

Шашлык из рубленого мяса по–узбекски

1 кг баранины, 4 луковицы, 5 столовых ложек муки, 2 яйца, соль и перец по вкусу.

Баранину и лук два раза пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, соль, перец и тщательно все перемешать. Сформовать колбаски по 10–20 г, нанизать их на плоские шампуры, посыпать мукой и запекать в гриле в течение 20–25 минут при температуре 200. Отдельно подать салат из кислого граната с луком.

Шашлык из телячьей печенки

600 г. печенки, 100 г. сала, 100 г. лука, соль и перец по вкусу.

Печенку нарезать на ломтики длиной около 4 см и толщиной 0,5 см. Лук нарезать тонкими кружками, сало нарезать тонкими ломтиками. Кусочки печенки нанизать на шампуры вперемежку с ломтиками сала и кружками лука, посыпать перцем и посолить. Запекать в гриле в течение 15–20 минут при температуре 190. Подать, не снимая с шампуров, с рассыпчатым рисом, уложенным

горкой на круглом блюде. К рису добавить подрумяненный лук и 50 г. кетчупа или томатного соуса. Шашлык можно подать также с картофельным пюре и зеленым салатом.

Шашлык по–азербайджански

1400 г. баранины, 250 г. репчатого лука, 150 г. зеленого лука, 1 чайная ложка сумах, 4 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Реберную часть корейки нарезать (с расчетом 5–6 кусочков на порцию) вместе с реберными косточками. Надеть кусочки на шампуры так, чтобы наружная часть корейки всюду была обращена в одну сторону. Жарить в гриле в течение 20–25 минут при температуре 200. Подать со слегка обжаренными помидорами. На гарнир подать лук, зелень петрушки. Отдельно подать сумах, перец, соль.

Шашлык по–армянски

1 кг баранины (корейка), 2 луковицы, 1 лимон, соль, перец по вкусу.

Баранью корейку разрубить на куски по 25–30 г, посолить, посыпать перцем, добавить сок лимона и лимонную цедру, мелко нашинкованный репчатый лук. Все перемешать и оставить в прохладном месте. Через 7–8 часов куски баранины нанизать на шампуры по 5–6 кусков на каждый и жарить в гриле в течение 20–25 минут при температуре 210, Подать на стол, не снимая с шампуров. В качестве приправы отдельно подать кетчуп, ткемали или гранатовый соус. Гарниром к шашлыку служат свежие помидоры, ломтики лимона, нарезанный кружочками репчатый лук, зеленый лук, кинза, тархун, а также обжаренные в гриле баклажаны, предварительно нашпигованные кусочками бараньего сала.

Шашлык по–болгарски

500 г. баранины или свинины, репчатый лук, 5 натертых долек чеснока, 10 натертых зернышек миндаля, 2 столовые ложки

мягких хлебных крошек, 1/2 стакана растительного масла, 1 желток, 1/2 лимона, перец, соль по вкусу.

Небольшие кусочки мяса насадить на шампур вперемежку с колечками лука, сильно посолить, поперчить и жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 200. К шашлыку подать чесночную пасту–соус. Для ее приготовления чеснок, миндаль и хлебные крошки растолочь, добавить желток и, помешивая, постепенно влить масло. Приправить солью и соком лимона. Поставить на холод.

Шашлык по–кавказски

500 г. нежной баранины, лук. нарезанный кольцами, 2 дольки чеснока, 200 г. помидоров, 200 г. шпика, 2 столовые ложки нарезанной зелени петрушки, 2 столовые ложки нарезанного зеленого лука, 1/2 стакана растительного масла, перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать на куски длиной 2 см и толщиной 1 см, слегка отбить и ненадолго положить в маринад, приготовленный из растительного масла, лука, соли, перца и измельченного чеснока. Затем мясо насадить на шампуры, чередуя кусочки мяса, кольца лука, ломтики помидоров и шпика. Жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 210. Готовый шашлык посыпать зеленью петрушки. В качестве гарнира подать рис или зеленый лук.

Шашлык по–карски

1 кг баранины, 4 почки, 1 луковица, 200 г. зеленого лука, 2 столовые ложки уксуса, 1 лимон, 3 столовые ложки мелко нарезанной петрушки, соль и перец по вкусу.

Почечную часть баранины вымыть, сделать надрезы, чтобы во время жарения куски баранины не стягивало, и нарезать по 250 г. Почки также вымыть и разрезать пополам. Подготовленную баранину и почки сложить в посуду, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, сбрызнуть уксусом или соком лимона, оставить в таком виде на 2–3 часа для маринования. Перед жарением каждый кусок баранины надеть на металлический шампур, добавив с обеих сторон каждого куска по половинке почки. Жарить в гриле в

течение 25–30 минут при температуре 210. Готовый шашлык снять с шампура и подать целым куском вместе с почками, положив на тарелку кусочек лимона. Сверху шашлык посыпать зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подать томатный соус.

Шашлык по–курганski

600 г. баранины или свинины, 250 г. чесночного соуса, 250 г. поджаренного картофеля, 1 лимон, 2 столовые ложки уксуса, 100 г. репчатого лука, 50 г. зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками, добавить уксус, репчатый лук, соль, перец, мариновать 6–8 часов, надеть на шампуры вперемежку с поджаренными до полуготовности кружочками картофеля. Жарить в гриле в течение 25–30 минут при температуре 200. Подать с зеленым луком, уложенным «снопиком», и лимоном. Отдельно подать чесночный соус.

Шашлык по–охотничьи

750 г. баранины, 250 г. грибов, 500 г. зеленого перца, 100 г. топленого масла, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, перец по вкусу.

Мясо посыпать сахаром, солью, перцем. Грибы перебрать и промыть, крупные разрезать на 2–4 части. Нанизать на шампуры, чередуя сладкий перец, мясо и грибы. Приготовленный шашлык смазать маслом. Жарить в гриле 20–25 минут при температуре 200, следя за тем, чтобы грибы и перец не подгорели. Отдельно подать отварной рис и салат из свежих овощей.

Шашлык по–севански

800 г. постной баранины, 100 г. шпика, 4 луковицы. 2 дольки чеснока. 0,5 л кефира, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками, добавить мелко нарезанные лук и чеснок, залить кефиром и оставить на 10 часов. Вынутое из кефира мясо обсушить, насадить на шампуры, перемежая

тонкими ломтиками шпика. Жарить в гриле в течение 20–25 минут при температуре 210.

Шашлык по–сокольски

1,2 кг говяжьей вырезки, 300 г. шпика, 400 г. говяжьего отварного языка, 50 г. сухого вина, 3 лимона, 3 столовые ложки мелко нарезанной зелени, 4 луковицы.

Мясо нарезать прямоугольными кусками длиной 12 см и толщиной 0,5 см, замариновать в течение б часов в вине с добавлением лимонного сока, зелени, репчатого лука, соли и перца. На куски говядины положить тонкие полоски свиного шпика и отварного языка, свернуть рулетиками, нанизать на шампуры. Жарить в гриле в течение 30–35 минут при температуре 200. Подать с ломтиками лимона, зеленью, маринованным репчатым луком. Отдельно подать соус из протертых помидоров, чеснока и хрена.

Шашлык по–таджикски

450 г. баранины, 30 г. курдючного сала, 100 г. помидоров, 2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука, 50 г. сухого красного вина, 1/2 лимона, 2 столовые ложки нарезанной зелени, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать на куски по 40–50 г, смешать с мелко нарезанным зеленым луком и курдючным салом, нарезанным тонкими ломтиками. Все посолить, поперчить, полить сухим вином и поставить в прохладное место на 2–3 часа. Затем мясо нанизать на шампуры вперемежку с ломтиками курдючного сала и жарить в гриле при температуре 210 в течение 25–30 минут. При подаче мясо посыпать нарезанной зеленью, полить лимонным соком. Отдельно подать салат из свежих помидоров или салат из любых других свежих овощей.

Шашлык по–узбекски

1 кг баранины или говядины, 100 г. репчатого лука, 2 столовые ложки уксуса, соль, черный и красный перец по вкусу.

Говяжью или баранью вырезку разрезать на две части, отбить каждую с обеих сторон, нарезать полосками длиной 15 см и шириной 3 см, посолить, поперчить и уложить в глиняную посуду рядами, пересыпав тонко нашинкованным репчатым луком. Все полить уксусом, положить сверху пресс и оставить на 2 часа. Затем полоски мяса нанизать на шампуры и запекать в гриле в течение 25–30 минут при температуре 210. Отдельно подать салат из кислого граната с репчатым луком.

Шашлык «Разбойничий»

650 г. говяжьей вырезки. 120 г. копченого шпика, 9 ломтиков ржаного хлеба перец, соль по вкусу.

Мясо разрезать на 6 кусков (по два куска на порцию), слегка отбить, посолить, поперчить Копченый шпик разрезать на 6 ломтиков и вместе с мясом и ломтиками ржаного хлеба нанизать на шампуры в следующем порядке: ломтик хлеба, мясо, шпик и т. д. На концах шампура должен быть хлеб. Жарить в гриле в течение 40–45 минут при температуре 200. Отдельно подать зеленый сладкий перец.

Шашлык степной

600 г. баранины, 300 г. репчатого лука 2 дольки чеснока, по 1 чайной ложке мелко нарезанной зелени петрушки, кинзы, укропа, соль и перец по вкусу.

Баранину нарезать кусочками длиной 10–15 см, положить на них фарш, завернуть, нанизать на шампуры и запекать в гриле в течение 25–30 минут при температуре 210. Для приготовления фарша тщательно перемешать мелко нарезанный чеснок, лук, зелень и специи. При подаче на стол посыпать зеленью.

Язык, зажаренный на решетке

1 отварной язык (говяжий или свиной),

2 столовые ложки сливочного масла, горчица по вкусу.

Нарезать отварной язык ломтиками, смазать горчицей, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и жарить в гриле по

3–5 минут с каждой стороны при температуре 200. Подать с отварным картофелем или тушеной капустой.

Скороварка в духовке

Если у вас нет электроскороварки, то сковорода с герметической крышкой вполне подойдет. Ставить ее следует на нижнюю полочку духовки, уровень нагрева скороворки соответствует такому же уровню газовой или электричесской духовки.

Баранина под белым соусом

700 г. жирной баранины, 11/2 стакана воды, 1 луковица, 100 г. сметаны, 1 столовая ложка муки, 1 долька чеснока, соль по вкусу.

Промытое мясо нарезать на кусочки и потушить в скороварке в 1/2 стакане воды так, чтобы из тканей вышел жир. Затем посолить, обжарить со всех сторон, добавить лук, нарезанный кружочками, мелко нарезанный чеснок. Влить в скороварку 1 стакан воды, закрыть крышкой. Готовить 15–20 минут, установив регулятор на уровень 2. После приготовления крышку медленно повернуть и открыть скороварку. Из сметаны и муки приготовить белый соус и залить им готовое мясо.

Говядина в маринаде

400 г. говядины, 3 ягоды можжевельника, 1 лавровый лист, 1 лист шалфея, 1 луковица, 1 бутон гвоздики, 30 г. корня сельдерея, 30 г. моркови, 1 столовая ложка маргарина, 30 г. копченого сала, 2–3 хлебные корки, разведенный уксус или кислое молоко, соль и сахар по вкусу. Для соуса: 250 г. мяса на кости, 1 чайная ложка вегеты, 2 стакана воды, 3–4 пера лука–порея, мускатный орех и соль по вкусу.

Отделив мясо от костей, отбить его, положить в небольшую эмалированную кастрюлю вместе с пряностями, шалфеем, сельдереем и морковью, залить доверху разведенным уксусом или кислым молоком. Поставить мясо в прохладное место, через 2–3 дня вынуть из жидкости, дать стечь. Мясо из маринада поджарить вместе с кусочками сала и хлебными корками. Посолить, залить небольшим количеством соуса, сверху посыпать мелко нарезанным луком. Для приготовления соуса налить в скороварку воду, положить мясо с косточкой и зелень, посыпать сверху приправой и закрыть крышкой. Готовить 20 минут, установив

регулятор на уровень 1. После приготовления крышку медленно повернуть и открыть скороварку. В готовый соус добавить соль и мускатный орех по вкусу.

Говядина по–испански

3 50 г. говядины, говяжья кость, 3 стакана воды, 3–4 пера зеленого лука, 4–5 веточек петрушки, 7 столовая ложка натертого мускатного ореха, перец и соль по вкусу.

В скороварку налить воду, положить говяжью кость, специи и довести до кипения. Мясо опустить в кипящий бульон, скороварку накрыть крышкой. Готовить 30–40 минут, установив регулятор в положение 2. Затем крышку медленно открыть, снять пенку и охладить. Достать мясо из бульона, разрезать на кусочки, посыпать натертым мускатным орехом и измельченной зеленью. Подать с жареным картофелем, соусом из хрена и солеными огурцами.

Говядина московская

500 г. говядины, 3 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 помидор, 1 морковка, 1 столовая ложка нарезанного шалфея, 1 стакан воды, 3 столовые ложки сливок, 2–3 столовые ложки кетчупа, соль и белое вино по вкусу.

Подготовленное мясо со всех сторон обжарить в скороварке в горячем масле, посыпать солью, перцем и шалфеем. Лук, томаты и морковь нарезать маленькими кубиками. Влить воду и накрыть скороварку крышкой. Готовить 15–18 минут, установив регулятор на уровень 2. После приготовления крышку медленно повернуть и открыть скороварку. Готовое мясо полить кетчупом и сливками. Добавить по вкусу белое вино.

Говядина рубленая

500 г. говядины, 3 столовые ложки растительного масла, 1 долька чеснока, 1 луковица, 1 стручок сладкого перца, 1 помидор, 2 веточки розмарина, 1 стакан воды, 2–3 столовые ложки кетчупа, 2–3 столовые ложки красного вина, перец и соль по вкусу.

Говядину нарезать полосками и слегка обжарить в горячем растительном масле, добавить мелко нарезанный чеснок и лук, сладкий перец и помидор, нарезанный кубиками. Все положить в

скороварку, добавить пряности и воду. Закрыть: крышкой и тушить 3 минуты, установив регулятор на уровень 2. После приготовления медленно повернуть крышку скороварки и открыть ее. Готовое блюдо полить кетчупом и красным вином.

Цыпленок–гриль

1 небольшой цыпленок, 150 г. оливкового масла для обмазывания, по 1/2 чайной ложки черного перца, паприки и тмина, по 2 веточки розмарина и эстрагона, 1–3 столовые ложки растительного масла для жарения, 1 стакан воды, соль по вкусу.

Цыпленка вымыть, просушить и разрезать на части. Приготовить смесь из оливкового масла и пряностей, натереть ею части цыпленка и обжарить их в масле со всех сторон. В скороварку налить воду, протереть края, закрыть крышкой. Готовить 6–7 минут, установив регулятор в положение 2. После приготовления крышку медленно повернуть и открыть скороварку. Готовое мясо приправить кетчупом или каким–либо другим соусом по вкусу.

Овощной «хлебец»

250 г. тушеной моркови, 250 г. тушеной свеклы, 150 г. белого хлеба, 2 луковицы, 30 г. шпика, 2 яйца, 1/2 чайной ложки толченого тмина, 1/2 чайной ложки молотого красного перца, 1 чайная ложка вегеты, 2 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки толченых сухарей, соль и кетчуп по вкусу.

Овощи протереть, размоченный белый хлеб пропустить через мясорубку. Нарезанный лук поджарить с кубиками шпика, соединить с яйцами и овощной массой. Если масса будет влажной, добавить немного манной крупы. Придать массе прямоугольную форму, запанировать в сухарях, осторожно обжарить в кипящем маргарине с обеих сторон. Добавить немного воды и закрыть крышкой. Готовить 15–20 минут, установив регулятор на уровень 1. После приготовления крышку медленно повернуть и открыть скороварку. Готовые овощи полить кетчупом.

Грибы с овощами

500 г. грибов, 50 г. копченого сала, 1 луковица, 250 г.

моркови, 150 г. свежего гороха, 500 г. картофеля, 2 стакана бульона или воды, 2 столовые ложки кетчупа, 2 веточки петрушки, соль по вкусу.

Кубики лука обжарить в скороварке с мелко нарезанным салом. Подготовленные овощи и картофель нарезать маленькими кусочками и смешать с салом и луком, добавить мелко нарезанные грибы. Размешать в бульоне кетчуп, посолить. Смесь влить в скороварку и закрыть ее крышкой. Готовить 10–15 минут, установив регулятор на уровень 1. После приготовления крышку медленно повернуть и открыть скороварку. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Суп овощной

400 г. различных овощей, включая 2 картофелины, 4 столовые ложки растительного масла, по 2 веточки петрушки и базилика, 2 стакана воды, соль, перец по вкусу.

Подготовленные овощи нарезать кубиками. Масло разогреть в скороварке и немного потушить в нем овощи и картофель. Посыпать пряностями и влить воду. Обтереть края и закрыть скороварку крышкой. Готовить 8–10 минут, установив регулятор на уровень 2. После приготовления крышку медленно повернуть и открыть скороварку. Сверху готовый суп посыпать рубленой петрушкой и базиликом.

Суп рисовый

2 столовые ложки риса, 1 стакан воды, 1 измельченное яблоко, сок и цедра 1 лимона, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки изюма

Промытый рис вскипятить в скороварке в стакане воды, добавить яблоко, сок и измельченную цедру лимона, сахар. Закрыть скороварку и готовить 6 минут, установив регулятор на уровень 2. После приготовления медленно повернуть крышку скороварки и открыть ее. Приготовленный суп подать с изюмом.

Суп с ветчиной

100 г. ветчины, 1 маленькая луковица, 1 перо лука порея, 2–3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки перловой

крупы, 1 лавровый лист, 2 стакана воды, 1 столовая ложка натертого сыра, черный перец и соль по вкусу.

Лук и порей нарезать кольцами. Масло подогреть в скороварке и потушить в нем лук и порей, добавить вымытую крупу и пряности, залить водой. Протереть край и закрыть скороварку. Готовить 15–20 минут, установив регулятор на уровень 2. Затем скороварку охладить и открыть. Добавить нарезанную кубиками ветчину и прокипятить. Сверху посыпать натертым сыром, базиликом.

Суп томатный

3–4 помидора, 1 стакан воды, 1 лимон, суповые приправы.

Налить в скороварку воду, положить помидоры, закрыть крышкой и готовить в течение 5–8 минут, установив регулятор на уровень 2. После приготовления медленно повернуть крышку скороварки и открыть ее. Готовые помидоры протереть через сито, добавить приправы и сок лимона. Подать горячим.

Щи русские

250 г. баранины, 250 г. белокочанной капусты, 250 г. картофеля, 2 стакана воды, 1/4 чайной ложки тмина, 2 веточки петрушки, соль и перец по вкусу.

Баранину нарезать кубиками. Капусту мелко порубить. Картофель нарезать кружками. Все поместить в скороварку, посыпать пряностями, залить водой и закрыть крышкой. Готовить 10–15 минут, установив регулятор на уровень 2. После приготовления крышку медленно повернуть и открыть скороварку. Перед подачей посыпать нарезанной петрушкой.

ОВОЩИ И ФРУКТЫ В ДУХОВКЕ

Сушка в духовке плодов и ягод

Сушка яблок

Яблоки сортируют по величине и качеству, тщательно промывают в холодной воде и обсушивают на воздухе. Затем разрезают на дольки, при желании очищают от кожицы и удаляют семенную камеру. Подготовленные яблоки опускают в солевой раствор на 2–3 минуты, чтобы они сохранили белый цвет (чайная ложка соли на литр воды). Просушивают яблоки также на воздухе.

Просушенные дольки яблок укладывают в 1–2 ряда на противни, листы фанеры (лучше изготовить специальные деревянные подносы с обитыми вокруг планками) и выставляют на солнце. Ежедневно яблоки переворачивают путем осторожного встряхивания листа, подноса, можно пересыпать их на другой лист. Яблоки, нарезанные кружочками, нанизывают на шпагат. Сушка на солнце обычно длится 3–4 дня. Не рекомендуется выставлять яблоки, когда солнце скрыто за облаками.

При искусственной сушке яблок наилучшая температура печи 70–80 градусов. Яблоки, разрезанные на мелкие дольки, сохнут быстрее, чем нарезанные на кружки. При хорошей вентиляции и частом перетряхивании сушка в печи длится не более 8 часов.

Правильно высушенные яблоки должны иметь светло–желтый цвет, быть эластичными и не ломаться.

Сушка груш

Перед сушкой груши сортируют по размерам, удаляют загнившие, червивые, а также перезрелые плоды. Отобранные груши моют в холодной воде и после просушки режут на 2 или 4 части. По желанию груши очищают от кожицы и удаляют из них семенную камеру. Мелкие и лесные груши обычно сушат цельными и не очищают от кожицы.

Груши укладывают на поднос разрезанной стороной вверх и выставляют на солнце. Через двое суток груши с каждых двух подносов ссыпают в один и досушивают в тени на ветру.

Температура печи при искусственной сушке груш — около 80 градусов. Цельные груши сушатся обычно 18–20 часов, половинки — 14–16 часов. Во время сушки плоды 'следует часто переворачивать.

Сушка ягод

Для сушки используют малину, черную смородину, землянику, чернику и другие ягоды. Их отбирают и промывают в воде, за исключением земляники, малины, клубники и ежевики. Сушку начинают при температуре 35–40 градусов. Очень важно быстро удалить из высыхающих ягод воздух, насыщенный парами воды. Для этого можно устроить простую приточно–отточную вентиляцию в обыкновенной русской печи. На под печи, в середину и по углам, кладут кирпичи, а на них ставят сито с ягодами. Под заслонку тоже подставляют два кирпича. Верхний край заслонки отодвигают. Трубу держат приоткрытой. Холодный воздух проходит под заслонку и сито, захватывает влагу и выходит через отверстие, образованное отогнутым краем заслонки. Во время сушки ягоды несколько раз встряхивают.

Малину сушат не вполне дозрелой, при температуре 60–65 градусов, гак как зрелая малина легко раскисает. Клубнику, землянику, смородину и крыжовник сушат при температуре 40–45 градусов. Чтобы приготовить сухой порошок из ягод, их несколько пересушивают, чтобы они легко рассыпались.

Сушка грибов

Для сушки используют грибы белые, подосиновики, подберезовики, маслята и моховики. Перед сушкой грибы надо протереть сухой тряпкой. Мыть их не следует, так как промытые грибы плохо сохнут. Хорошо сохнут грибы в русских печах и духовках, куда их загружают спустя некоторое время после окончания топки, когда температура понизится до 80–70 градусов.

Во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой грибами. Для этого заслонку русской печи несколько приподнимают, устанавливают ее на кирпичах и оставляют просвет. В духовом шкафу грибы сушат при открытой дверце. Подсушенные грибы окончательно досушивают на солнце пли над плитой. Если грибы

почему–либо сделались влажными, их надо перебрать и подсушить.

Хранение сушеных овощей, фруктов и ягод

Сушеные овощи, фрукты и ягоды следует хранить в сухих, но прохладных, желательно вентилируемых помещениях, лучше всего на полках, повыше от пола и отдельно от других продуктов или сильно пахнущих веществ, которые могут придать сушеным продуктам посторонний запах. Очень хорошо они сохраняются при температуре 1–10 градусов тепла.

Упаковывать сушеные продукты можно в самую разнообразную тару: деревянные или фанерные ящики, картонные коробки, мешки из плотной ткани, корзины, сита и т. п. Во всех случаях тару изнутри выстилают плотной упаковочной бумагой или, еще лучше, вощеной бумагой. Сушеные продукты укладывают в тару как можно плотнее, тщательно закрывая сверху оставшимися концами бумаги. Можно хранить сушеные овощи, фрукты и ягоды в стеклянных банках с притертыми пробками.

При небрежном хранении в сушеных продуктах могут появиться вредители: моль, жучки, сахарные клещи, которые загрязняют и портят продукты. Для уничтожения появившихся насекомых сушеные продукты прогревают в печи при температуре 55–60 градусов в течение получаса или промораживают при температуре 10–15 градусов.

Если сушеные продукты при хранении окажутся влажными (скользкими на ощупь) или начнут покрываться плесенью, их необходимо просушить на солнце или в печи, тару протереть и просушить, а бумагу сменить.

Запеченные овощи, фрукты и грибы

Гренки с жареными грибами

Для фарша: 1 кг свежих грибов, 200 г. репчатого лука, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец по вкусу. Для гренок: 450–500 г. белого хлеба.

Грибы мелко порезать, обжарить в масле, добавить к ним слегка поджаренный пук, перец, посыпать мукой, положить сметану, прокипятить и хорошо перемешать.

Гренки из белого хлеба обжарить с обеих сторон, разложить на них фарш из грибов, посыпать панировочными сухарями и поставить в духовку, чтобы они хорошо пропеклись и подрумянились.

Горячая закуска из сушеных грибов

1,5 батона белого хлеба, 2 ст. ложки масла, 2 стакана измельченных грибов, 0,5 ст. ложки муки, 100 г. сметаны, 1 головка лука, 1,1 ст. ложки сыра.

Отварить сушеные грибы до мягкости, вынуть из отвара, порубить и обжарить в масле. Мелко нарезать и слегка обжарить репчатый лук. Растереть с маслом муку, разбавить грибным отваром (1 ст. ложка) и сметаной. Сложить грибы вместе с луком в кастрюлю, залить соусом, заправить солью и перцем. Тушить 15 мин. на слабом огне.

Очистить батон от корки, нарезать кружочками, поджарить с обеих сторон на масле, после чего положить на каждый ломтик хлеба тушеные грибы, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу в течение 10 мин.

Тыква запеченная в сливках

1200 г. тыквы, 100 г. сливочного масла, 2 яйца,
50 г. панировочных сухарей, 300 г. сливок.

Тыкву очистить от кожицы и удалить семена. Нарезать тонкими ломтиками. Форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями и уложить ломтики тыквы. Затем добавить масло, залить сливками, смешанными с яйцами, и запечь в

течение 25 мин в

жаровочном шкафу. Подать на стол в горячем виде.

Помидоры, фаршированные рисом

1 кг помидор, 60 г. репчатого лука, 50 г. моркови,
75 г. растительного масла, 160 г. риса, 320 г. воды,
30 г. зелени петрушки, 40 г. сливочного масла,
3 яйца, 200 г. молока.

Помидоры разрезать пополам и. удалив мякоть, посолить. Мелко нарубленный репчатый лук и нашинкованную морковь спассеровать, добавить рис, соль, воду и варить до готовности риса. Затем добавить зелень петрушки и черный перец. Помидоры наполнить фаршем, положить на противень, добавить немного горячей воды, сливочное масло и

запечь в жаровочном шкафу. Яйца взбить с молоком, залить запеченные помидоры и вновь запечь в жаровочном шкафу.

Помидоры, фаршированные грибами

650 г. помидоров, 60 г. репчатого лука, 75 г. растительного масла, 230 г. свежих грибов, 50 г. панировочных сухарей, черный перец.

Помидоры разрезать пополам и удалить мякоть. Подготовленные помидоры уложить на

противень, смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями. Репчатый лук

спассеровать на растительном масле, добавить измельченную мякоть помидоров и

обжарить. Грибы мелко нарезать и отварить в подсоленной воде, затем отжать и добавить к овощной смеси вместе с солью и черным перцем. Подготовленные помидоры наполнить

фаршем, посыпать сухарями и запечь в жаровочном шкафу.

Перец, фаршированный картофелем и овощами

1 кг перца, 60 г. репчатого лука, 55 г. моркови,
40 г. корня сельдерея, 75 г. масла растительного,
250 г. картофеля, 230 г. помидоров, 50 г. брынзы,
12 г. чеснока, 20 г. зелени петрушки.

Репчатый лук, морковь и сельдерей нарезать мелкими

кубиками, добавить соль, растительное масло и потушить в небольшом количестве воды до полуготовности,

затем добавить вареный картофель, нарезанные помидоры, размешать и довести до кипения. В фарш добавить тертую брынзу, зелень петрушки, чеснок. Перец наполнить

фаршем, уложить на противень, добавить немного воды, измельченные помидоры,

сбрызнуть растительным маслом и запечь в жаровочном шкафу.

Запеканка из белокочанной капусты

1500 г. белокочанной капусты, 3 яйца,
60 г. сливочного масла, 45 г. панировочных сухарей,
100 г. молока.

Капусту нашинковать, добавить молоко, масло, потушить 15 мин, затем охладить, добавить яйца, соль и перемешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и

выложить в нее подготовленную капусту, разровнять, посыпать сухарями и запечь

в жаровочном шкафу в течение 20 мин.

Фасоль стручковая с растительным маслом

1 кг крупной стручковой фасоли, 1 луковица,
2 ст. ложки растительного масла, 4 помидора,
1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка рубленой зелени, соль.

Очистить фасоль. Опустить в кипяток, дать немного прокипеть, вынуть и дать стечь

воде. Поджарить одну мелко изрубленную луковицу с растительным маслом, положить муку и добавить горячую воду. Прибавить очищенные от кожицы помидоры, рубленную зелень и фасоль. Посолить и запечь в духовом шкафу.

Фасоль в горшочке по–гречески

150 г. зрелой фасоли, 6 больших луковиц,
5–6 ст. ложек растительного масла, 0,5 л воды,

1 чайная ложка соли, 1/2 чайной ложки перца

1 неполная столовая ложка красного перца.

Фасоль замочить на ночь на следующий день отварить и жидкость слить в отдельную посуду. Лук нарезать кольцами и слегка обжарить в растительном масле, затем хорошо посолить и поперчить как черным, так и красным перцем. В огнеупорную посуду поместить, чередуя, слои фасоли и жареного лука (верхним слоем должна быть фасоль),

полить все оставшимся растительным маслом и влить воду, в которой варилась фасоль.

Запекать в духовке при средней температуре в течение 20 мин и подавать на стол в

той же посуде.

Картошка печеная

Картошку тщательно вымыть, вырезать глазки, поскоблить подозрительные места на кожуре.

В противень налить немного воды и запекать в духовке 40 минут. Через 20 минут перевернуть каждую картофелину. Температура 180 градусов.

Яблоки печеные

Яблоки промыть, вырезать семенные гнезда вместе с плодоножками так, чтобы образовалось углубление. В это углубление насыпать сахарный песок или налить мед.

В противень с яблоками налить немного воды и запекать в духовке. Температура 180 градусов.

Абрикосы со сметаной и творогом

15 абрикосов, 150 г. сметаны, 40 г. сахара,

250 г. диетического творога.

В огнеупорные чашки положить по 5 абрикосов. Взбить сметану с сахаром, добавить

творог и хорошо перемешать. Положить приготовленный крем вокруг абрикосов, посыпать его толчеными грецкими орехами и поставить в горячую духовку. Держать там, пока крем

не подрумянится.

ВЫПЕЧКА ИЗ ТЕСТА

Дрожжевое тесто

Дрожжевое, или, как его иначе называют, кислое, тесто используют для выпечки разнообразных изделий: пирожков, пирогов, кулебяк, булочек, ватрушек, пончиков и т. п.

Дрожжи, положенные при замесе теста, сбраживают содержащиеся в муке сахаристые вещества, разлагая их на углекислый газ и спирт. Углекислый газ, образующийся в тесте в виде пузырьков, поднимает тесто и разрыхляет его.

Для приготовления теста расходуется от 20 до 50 граммов дрожжей на каждый килограмм муки. Чем больше положено в тесто сдобы (масла, яиц, сахара), тем больше надо брать и дрожжей. При замесе теста дрожжи разводят теплой водой пли теплым молоком.

Посуду с тестом после замеса надо покрыть чистым полотенцем или салфеткой и поставить для брожения в теплое место. Подошедшее тесто рекомендуется обмять, после чего снова дать ему подойти. Из теста, когда его обминают, удаляется часть углекислого газа, взамен которого поступает воздух. Это усиливает брожение, обеспечивая лучшее разрыхление и подъем.

Перед тем как замесить тесто, муку необходимо просеять для удаления комочков и случайных примесей.

Тесто можно приготовить безопарным или опарным способом. Опарный способ рекомендуется применять, если в тесто кладется много сдобы.

При безопарном способе тесто замешивается сразу, в один прием, после чего ему дают подойти, а затем обминают и дают подойти еще раз.

При опарном способе сначала приготовляется опара, то есть жидкое тесто, для чего вливают всю полагающуюся по норме воду (или молоко), растворяют в ней дрожжи и всыпают половину муки. Подготовленную опару оставляют в теплом месте на 45–60 минут. За это время опара подходит и объем ее увеличивается в полтора–два раза. Когда брожение опары закончится и она начнет понемногу опускаться, в нее добавляют сдобу, соль, хорошо размешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Оно должно быть вымешано до гладкости, не прилипать к рукам и легко отставать от стенок посуды. После вымешивания тесто ставится для брожения в теплое место на 1,5–2 часа. Окончание брожения узнается так же, как и у опары, то есть по

начинающемуся оседанию теста.

Ни опаре, ни тесту не следует давать перестаиваться, так как это вызовет ухудшение качества теста. При перестаивании в тесте размножаются молочнокислые бактерии, которые превращают сахаристые вещества в молочную кислоту, отчего тесто и выпеченные из него изделия приобретают кисловатый привкус. Следовательно, совершенно излишне ставить тесто с вечера. Для подъема теста вполне достаточно 2,5–3 часов.

Как правильно выпекать в духовке белый и ржаной хлеб

Тесто для простого белого хлеба (весом около 2,5 килограмма) готовится так.

В *1,5* стаканах слегка тепловатой воды распускают 1 чайную ложку сахару и 40 граммов дрожжей, далее добавляют, хорошо размешивая, один полный стакан муки. Такую болтушку ставят в теплое место на 20–30 минут, после чего к ней добавляют оставшуюся муку (1,8 килограмма), 3–4 стакана воды и соль (1 столовую ложку, при использовании обойной муки 1,5 столовые ложки). Тесто тщательно вымешивают и ставят на 2 часа в теплое место. Во время брожения тесто обязательно обминают 1–2. раза, по окончании формуют каравай, поверхность которого перед посадкой в духовку смачивают водой и протыкают в нескольких местах шпилькой.

Когда хлеб почти готов, рекомендуется вынуть его из духовки, облить водой и поставить допекаться.

Чтобы изготовить хороший ржаной хлеб, надо соблюдать следующие условия.

1. Тесто готовить только на закваске. Для этой цели оставитъ (в квашне) небольшую часть теста предыдущей выпечки, собрав его в комок и обсыпав мукой. В квашне, предназначенной для белого хлеба, ржаное тесто замешивать нельзя, и наоборот. Квашня должна находиться в сухом и чистом месте.

2. Мука должна быть сухой, без комков, свежей. Пригодность муки можно определить, смочив щепотку ее водой или слюной; окраска свежей муки остается светлой, окраска лежалой муки будет темной. Сырую муку перед выпечкой хлеба лучше подсушить, рассыпав ее на столе или печи.

3. Чтобы тесто лучше поднималось, муку перед замесом необходимо просеивать через сито. Нельзя допускать охлаждения опары, так как хлеб может получиться плотным, плохо перевариваемым. Готовность опары определяется тем, что она вдвое увеличивается в объеме и покрывается пузырьками,

готовность теста — тем, что оно перестает прилипать к рукам.

4. Лучшая температура духовки для выпечки хлеба та, при которой брошенная в нее мука лишь обугливается. Если духовка слишком горяча (частички брошенной муки искрятся и вспыхивают), охлаждать ее следует не выстаиванием открытой духовки, а смачиванием пода водой.

5. Готовность хлеба определяется по цвету корки, стуком по нижней корке каравая (отчетливый звук — хлеб готов), погружением в хлеб стальной пли гладкой деревянной иглы (если на игле остаются следы теста, хлеб еще до конца не пропечен).

Во избежание образования липкого мякиша, резинистой корки и прочего горячий хлеб необходимо вынимать осторожно, охлаждать медленно, ни в коем случае не выносить на холод, класть его так (на сито, наклонно), чтобы к низу каравая был доступ воздуха.

Пирожки из дрожжевого теста

Поставить опару, для чего в теплой воде (или молоке) развести дрожжи, всыпать половину взятой для теста муки и хорошо вымесить, чтобы не было комков. Посуду с опарой поставить на 40–50 минут в теплое место для подъема. Когда тесто подойдет, положить в него растопленное масло, яйца, сахар, соль, хорошо размешать, всыпать остальную муку и месить тесто, пока оно не станет отставать от стенок посуды. После этого тесто снова поставить в теплое место на *1,5* часа. Как только тесто поднимется, его надо обмять и дать вновь подойти, потом выложить на стол или доску, посыпанную мукой, для разделки.

Такое же тесто можно приготовить и без опары. Развести дрожжи в воде или молоке, положить масло, яйца, сахар и соль, всыпать всю муку, хорошо вымесить и дать после этого тесту дважды подойти.

За время подъема теста нужно приготовить начинку с таким расчетом, чтобы, как только тесто будет готово, сразу приступить к разделке пирожков. Готовое опарное или безопарное тесто для пирожков разрезать на кусочки, раскатать их, придавая форму шарика, и дать им немного подняться. Затем каждый шарик раскатать в виде лепешки толщиной 0,5–1 сантиметр, положить на середину се начинку, соединить края теста и защипать. Пирожки сложить на доску или пирожковый лист, посыпанный мукой, и дать им подняться в теплом месте.

После этого жарить пирожки на нижнем противне в открытой духовке при температуре 220 градусов с растопленным коровьим

или растительным маслом, переворачивая их с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились.

Точно так же приготовляют пончики с вареньем, повидлом яблоками.

На 1 килограмм пшеничной муки — *2,5* стакана молока или воды, 2–3 столовые ложки масла, 1 столовую ложку сахару, 2 яйца, 1 чайную ложку соли, 30 граммов дрожжей.

Кулебяка из дрожжевого теста

Кулебяка отличается от пирога своей формой: она должна быть более узкой и высокой, тогда как пирог обычно делается широким и плоским. Кроме того, кулебяку иногда приготовляют с двумя или тремя различными начинками, располагая их слоями: например, слой отварного риса, затем слой мясного фарша и, наконец, слой крутых яиц, нарезанных кружочками.

Для того чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, на тесто кладут менее влажный фарш, как, например, рис, рассыпчатую кашу, а поверх — более влажный и сочный мясной или рыбный фарш.

Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, но более крутое и сдобное, чем обычно, раскатать полосой по длине противня или листа (толщиной 1 сантиметр, а по ширине 20 сантиметров), положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста во всю его длину узкой полосой начинку, поднять края теста, соединить их и защипать, затем, приподняв полотенце за края, переложить осторожно кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом. Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их поперек на некотором расстоянии одна от другой чтобы полоски теста лучше держались на кулебяке, концы и середину их с нижней стороны нужно смазать яйцом. После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в двух–трех местах проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий (200–22 °С) духовой шкаф. Выпекается кулебяка в течение 35–45 минут. Если во время выпечки зарумянивается только один конец кулебяки се надо повернуть другим концом, а если начинает сверху подгорать, покрыть влажной бумагой.

Чтобы узнать, готова ли кулебяка, надо проткнуть тесто лучинкой, и если на лучинке, вынутой из кулебяки, нет теста и она сухая, то кулебяка готова.

Ее снимают с противня и покрывают полотенцем, чтобы она,

остывая, сохранила мягкую корочку.

Кулебяку можно подавать с мясным или куриным бульоном.

На 1 килограмм муки—1 и 3/4 стакана молока, 50 граммов дрожжей, 100–125 граммов масла, 4–5 яичных желтков, 2 столовые ложки сахару, 1 чайную ложку соли.

Пирожки из пресного теста

На пирожковую доску просеять муку холмиком, сделать в нем углубление, в которое положить сметану, масло, соль, сахар. Отбить яйца и быстро замесить тесто. Скатав тесто в шар, положить его на тарелку, покрыть полотенцем и вынести в холодное место на 30–40 минут. После этого тесто раскатать слоем 1/2 сантиметра, вырезать кружки стаканом или специальной выемкой; смазав кружок теста сверху взбитым яйцом, положить на середину его начинку и делать пирожки разной формы. Пирожки уложить на лист с промежутками *1,5–2* сантиметра, смазать взбитым яйцом и выпекать в жарком (25 ˚С) духовом шкафу в течение 10–15 минут.

На 500 граммов муки — 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 столовую ложку сахару, 1/2 чайной ложки соли, 2 столовые ложки масла.

Хлеб наш насущный

За всю свою жизнь я только раз пять ел настоящий хлеб. Многие (особенно горожане) настоящий хлеб вовсе не пробовали и по наивности считают то пресное полусырое тесто, которое продается в магазинах, хлебом.

Чтоб было аппетитней, расскажу о своих встречах с НАСТОЯЩИМ ХЛЕБОМ.

…Четыре брата, кряжистые староверы, промышляющие охотой и отловом диких животных для зоопарков, были мне знакомы. Помню, как гостил в их рубленной навечно избе, где мне, как чужому, поставили отдельную посуду, чтоб не «загрязнил», но сделали это тактично, ссылаясь на то, что городскому человеку надо посуду тонкую, благородную, а не эти «тазики», из которых они, люди лесные, едят. За стол село семь чело век: дед, отец, братья–погодки, старшему из которых было уже сорок, хозяйка. Дочь подавала на стол. Все мужчины казались одного возраста. Коренастые, пышущие здоровьем, с короткими — шкиперскими — борода ми, голубоглазые, светловолосые. Разве, что у деда чуть больше морщин проглядывало вокруг русой, без единого серебряного волоска, бороды. На первое была густая похлебка из сохатины. Все

кроме меня, ели прямо из огромного глиняного горшка деревянными ложками, четко соблюдая очередность и подставляя под ложку ладонь, чтоб не капнуть на блистающий белизной дерева стол. Кто–то из братьев по торопился и дед сразу звучно вмазал ему ложкой по лбу. Посмеялись.

Хлеб был, конечно, домашний. Хозяйка положила огромный каравай перед дедом на домотканый рушник с алыми петухами, тот нажал на него своей лапой. Хлеб сплющился до лепешки, а когда дед убрал руку, вмиг принял прежнюю форму, отсвечивая золотистой горбушкой. Резал его старейший, не на доске, а в руках, лезвием на себя, отслаивая толстенные ломти с пузырьками воздуха в пушистой мякоти. И хлеб не крошился, будто это был дырчатый сыр, который пластали горячим скальпелем.

Я откусил и с ужасом осознал, что до сих пор не знал вкуса хлеба. Ту блевотину, которую я покупал в булочных, надо было называть как–то иначе, изделиями из муки, например.

— Что, нравится? — поймал мое восхищение дед. — Две недели может лежать и не черствеет. Вы, небось, у себя в городе и не едали настоящего хлеба. Настоящий хлеб не ломается и не крошится, только рвется, а во рту тает.

— Угу, — кивнул я, не в силах оторваться от этого сокровища, — можно еще кусок?

Потом дочка поставила деревянное блюдо с жареным амуром (нежнейшая рыба) и чугунок картошки. Появились на столе и разносолы: грибочки разных сортов соленые и маринованные, огурчики, помидоры, зелень, морошка, брусника. После нежной, бескостной рыбы появилась чугунная сковорода с жареной медвежатиной. Там были печень, сердце, часть окорока.

Хозяин подранка встретил, — сказала мать, будто оправдываясь, что медведь добыт летом, не по сезону. (Медведя бьют поздней осенью, когда он в самом жиру, или поднимают из берлоги.)

Дед добавил:

Дурной был, плечо болело. Помять мог кого–нибудь, пришлось стрельнуть.

«А ведь ему, должно быть, далеко за восемьдесят», — с завистью подумал я.

Вместе с рыбой был подан и ушат браги. Настоящий ушат емкостью ведра на четыре. Мужики брали его за деревянные уши и, высоко подняв над головой, лили в рот пенистую, медовую жидкость. Это единственный крепкий напиток, который они себе позволяют. Курево в их среде считается грехом, как и употребление алкоголя. Настоянную на меду, забористую брагу они алкоголем не считают. И они, наверное, правы. Для них это

просто стимулятор, как для нас кофе. Мне брагу налили в чудную, из обливной глины, кружку. Едой мой желудок был заполнен до отказа, а хозяева, казалось, только начали трапезу. Был подан горшок с кашей и рыбный пирог, величиной с колесо от трактора «Беларусь». Я пытался отказаться, но когда попробовал, съел свой ломоть за милую душу. Пирог был в четыре слоя: амур, лук с яйцом и укропом, сима (одна из самых нежных разновидностей красной рыбы, кета или горбуша по сравнению с ней, как пескарь по сравнению со стерлядью), снова лук, но уже с картошкой и капустой.

Подчистили и эти блюда. Горшок с кашей выскребли до дна. Брагу допили. «Яишню будете? — спросила хозяйка. — С кабанятиной можно ее?» Мужики подумали, посмотрели на деда. Было видно, что они не прочь. Но дед, к моей радости, покачал головой.

Жарко сегодня, — сказал он.

К чаю в старинном, с медалями самоваре, который, как и все в этой хате, был большущим, основательным, на века, были поданы пироги, блины и варенья из земляники, брусники, голубики, костяники, морошки. В чай были добавлены стебли и листья лимонника — удивительного по вкусу (настоящий лимон) и стимулирующему действию растения. Десяток ягодок лимонника на прочь снимают усталость, позволяют идти по тайге сутками без отдыха

Справедливости ради надо сказать, что подобный хлеб я больше не пробовал. Но очень хороший ел. Например, на Кубани. Там качественный хлеб возведен в ранг национального достоинства. Даже не верится, что я покупал его в магазине за невысокую цену, а кубанцы едят его каждый день.

В геологической экспедиции в тайге в предгорьях Саян повариха пекла хлеб в пещере. В каменной пещерке разводили костер, когда камень раскалялся, угли выметали хвойными лапами и ставили туда формы, наполненные тестом, а вход в природную печь заваливали плоскими камнями. Через определенное время завал разбирали и вынимали хлеба, которые повариха обливала водой и вновь ставила в печь минут на десять. Это был вкусный хлеб, приправленный таежным воздухом и мышечной усталостью.

Замечательный хлеб, которым меня угощали кришнаиты (одна их форм индуистской религии) имел своеобразный вкус. Он не был белым, но не был и ржаным, в него были добавлены тмин и мята и, конечно же, выпекался он вручную. Кришнаиты считают, что хлеб аккумулирует психическую энергию людей и тот хлеб, который пекут усталые и потные наемные работники с

использованием механизмов, вредный для здоровья. Ну и, конечно, невкусный. У кришнаитов питание — элемент служения богу Кришне, кухня верующего там всегда сверкает чистотой, еду готовят только в хорошем настроении, со светлыми мыслями, напевая мантры.

Ну, ладно. Надеюсь я разжег аппетит своих читателей и теперь можно поговорить о делах практических. Сразу — вопрос? Стоит ли покупать плохой хлеб, каждый день платить 5–6 рублей? Не выгодней ли печь его самостоятельно, сразу на неделю, четыре раза в месяц?

Во–первых более менее приличный хлеб можно купить только в столичных городах, да и то не всегда и не везде. Во–вторых это то лишь на первый взгляд экономия небольшая, на самом деле мы на различные (далеко не всегда качественные) изделия из муки тратим пятую часть среднего заработка. А эти расходы, если готовить самостоятельно, можно уменьшить вдвое. Ну и в третьих, что самое главное, вы сможете вкушать воистину полезную и вкусную пищу из качественной муки без каких–либо вредных примесей и без опасности подхватить заразу.

В прошлом веке в России (наша страна единственная, где хлеб составляет пятую часть общего пищевого рациона: не только хлеб, все изделия из муки) хлеб всегда был вкусный. Рожь и пшеница выращивались без применения химических удобрений, землю пахали, а не пластовали тракторами, не было гербицидов и прочих ядов. Мука была правильная, крупного или мелкого помола, при ее изготовлении не применяли отбеливателей, а главное — никогда полностью не удаляли отруби, в которых, как известно, 97 % минеральных веществ и витаминов.

Нынешняя мука не только полностью очищена от отрубей, она еще и отбелена, а кроме того обработана особыми химическими веществами, отпугивающими вредителей. Так как такая мука совершенно безвкусная, при готовке в изделие добавляют вкусовые компоненты. Смешно подумать, сперва муку делают стерильной, бесполезной, такой, что ее даже мучные черви отказываются жрать, а потом «фаршируют» суррогатами для вкуса!

(Кстати говоря, в появлении такой муки (изделий из нее) виноват капиталистический метод производства, тот, о котором социологи говорили, что предприниматель пойдет на любые преступления ради выгоды. Подобная мука стоит гораздо дороже, она не портится, в ней не заводятся насекомые, следовательно производить ее выгодней. Только и всего).

Следовательно, при домашней выпечке мы можем использовать правильную муку, а не выхолощенную. Ну и

самостоятельно контролировать добавки, зная, что они натуральные, а не суррогатные, как у многих частников или на хлебозаводах.

Тут само собой возникает вопрос, почему в булочных царской России хлеб был не в пример нынешнему. Отчасти из–за муки, отчасти из–за жесткого санитарного контроля, но главным образом из–за того, что люди были разборчивей и обладали большим достоинством. Плохой хлеб просто не покупали.

Отбиваясь от неожиданной перспективы хозяйки скажут, что у них нет времени на домашнюю хлебопекарню. Один раз в неделю выпечь десяток хлебов, отвечу я, не так уж хлопотно. Только представьте, какой чудесный запах стоит в доме, как просят дети отломить горячую горбушку, а муж, забыв про телевизор и газету, напряженно принюхивается и сглатывает слюну. К тому же мы живем не в безвоздушном пространстве: скооперируйтесь с подругами, сообща закупите необходимое и разделите обязанности на четыре семьи. Конечно, караваев придется испечь в четыре раза больше, но зато один раз в месяц. И вообще, печь хлеб полезно, это оздоравливает психику и улучшает карму.

Точно так же вы одним приемом можете наготовить макароны, лапшу, звездочки и ракушки — большой запас изделий из муки разного сорта и типа, включая рисовую и кукурузную — разнообразие мучных изделий весьма полезно, а кукурузный хлеб имеет свою прелесть. А это уже заметная экономия. И восторг независимости от унылого ассортимента дельцов от продовольственного бизнеса. Неужели пара часов неподвижности в созерцании идиотского сериала дадут вам большее удовлетворение?!

Теперь перейдем к методике. Домашний хлебопек со временем соберет различные рецепты и станет искусником, создающем хлебные деликатесы на высшем уровне рациональности — автоматически. И я не собираюсь заполнять книгу рецептами, так как кулинарных наставлений в наших магазинах гораздо больше, чем самой еды на наших столах. Главное понять принцип.

Ну что, например, может быть проще следующих рациональных действий:

Взять 100 г. пшеничной муки высшего сорта, 40–50 г. воды, 1/2 яйца, 5 г

сливочного масла, соль.

На разделочную доску высыпать горкой муку, в середине сделать

углубление и влить туда яйцо (разболтанное с водой и солью),

растопленное масло и размесить. Затем тесто хорошо размять, пока оно

не будет гладким, глянцевитым и не перестанет прилипать к доске и

рукам (если тесто разрезать, то видны «глазки»); тесто накрыть и дать

ему в течение 20–30 минут подойти. Затем раскатать слоем толщиной 1–2

см, положить их одна на другую и нарезать наискось тонкими полосками.

Лапшу надо сразу же использовать для приготовления еды или засушить

ее для хранения.

А если вы возьмете не сто грамм муки, а килограмм, то меньше чем за час получите полтора килограмма отличной лапши, которую вы можете изготовить не только указанным способом, но и с различными вариантами: из отрубной муки, из кукурузной, с добавлением соевой, с гороховой мукой, по–китайски, по–таиландски, по–мексикански, по–индуски…

Перейдем к хлебу, который «всему голова». В Западных странах (кроме Франции) хлеб печь не умеют. Те жалкие два ломтика, толщиной с… короче, очень тоненькие (один серый другой белый), которые там подают в столу завернутыми в пластиковую пленку, русский человек считать не может. Помню, в Дубровниках (когда еще не было Балканского конфликта) русских узнавали по длинным хлебам, с которыми мы шли в ресторан обедать.

Тем ни менее, в ряде стран выпечка хлеба является процессом ответственным и очень национальным. Как Москва славится своим «Бородинским», так в Индии, в Болгарии, в Румынии, во Франции и некоторых других странах хлеб вкусный и своеобразно приготовленный.

Автор не собирается превращать главу в рецептурный справочник, всегда можно выписать рецепты разных сортов хлеба из специальной литературы, которой, как я уже говорил, нынче множество. Но с некоторыми методами превращения хлеба в лакомство я все же вас ознакомлю.

Каждая хозяйка знает, что дрожжевое (кислое) тесто годится для многого. Тесто лучше делать самостоятельно, так как покупное хуже, да и недавно возросло в цене почти вдвое (как и многие другие мучные изделия). Для создания теста берется 20–

50 грамм дрожжей (а не разрыхлителя) на каждый килограмм муки. Чем больше в тесте сдобы (масла, яиц, сахара), тем больше надо класть дрожжей. Замешивать можно и теплой водой и теплым молоком — кто как любит.

Хорошему тесту надо дать подойти два–три раза.

Мука должна быть сухой, без комков, свежей. Пригодность муки можно определить, смочив щепотку слюной: свежая мука остается светлой, а лежалая — темнеет. Сырую муку лучше сперва подсушить, рассыпав ее на столе или в теплой печи. Муку рекомендуется просеивать не только для удаления комочков и сора, но и потому, что после просеивания она как бы дополнительно обогащается кислородом.

Готовить тесто для пирожков и другой выпечки автор рекомендует безопарным методом, тогда больше уверенности, что тогда оно не перестоит (что часто бывает на хлебзаводах, отчего хлеб кислит). Как готовить тесто для белого и ржаного хлеба будет рассказано ниже. Некоторые хозяйки ставят тесто с вечера, это не обязательно: для хорошего подъема теста достаточно 2,5 — 3 часов.

Тесто для увесистого (2,5 кг) белого батона или каравая готовят так.

В полутора стаканах слегка тепловатой воды распускают 1 чайную ложку сахара и 40 г. дрожжей, добавляют, хорошо размешивая, полный стакан муки и ставят в теплое место на полчаса. Потом добавляют в болтушку оставшуюся муку (1,8 кг) 3–4 стакана воды и соль (0,5 — 1 столовую ложку, кто как любит). Массу ТЩАТЕЛЬНО перемешивают и ставят в тепло на пару часов. Во время брожения тесто ОБЯЗАТЕЛЬНО обминают 2–3 раза, потом формую каравай или кладут его в форму для батона, поверхность которого перед посадкой в печь смачиваю водой и протыкают в нескольких местах шпилькой.

Когда хлеб почти готов его надо вынуть из печи, вновь полить водой и поставить допекать. (То, чего никогда не делают при серийном производстве).

Что бы избежать непременного атрибута казенного хлеба — липкого мякиша, резинистой корки — хлеб надо охлаждать медленно, ни в коем случае не выгосить на холод, класть на сито или какую–нибудь сетку НАКЛОННО, чтоб доступ воздуха был и к низу каравая.

Лучшая температура печи для выпечки хлеба та, при которой брошенная на противень мука лишь обугливается. (Если печь слишком горячая, мука вспыхивает). Если печь излишне разогрета охлаждать ее следует не выстаиванием открытой духовки, а смачиванием пода водой.

Готовность хлеба попределяют по цвету корки, стуком по нижней корке (звук должен быть отчетливым), втыканием в него иглы (если на игле остаются следы теста, хлеб не пропекся).

Ржаной хлеб готовится почти точно так же, из другой, естественно, муки. Надо учесть, что тесто для ржаного хлеба готовят ТОЛЬКО на закваске. В квашне, предназначенной для белого хлеба, ржаное тесто замешивать нельзя и наоборот. Нельзя допускать охлаждения опары, так как хлеб тогда будет излишне плотным (хоть и не таким, как магазинный).

Готовность опары определяется тем, что она вдвое увеличивается в объеме и покрывается пузырьками. Готовность теста — тем, что оно перестает прилипать к рукам.

Кстати, представьте картину: почти все хозяйки готовят домашний хлеб, в булочных лежат горы черствого хлеба, наглые монополисты хлебной промышленности стреляются, травятся ядом, выбрасываются из окон своих офисов, а частники наконец начинают печь хороший хлеб. Такой, для которого и печь особая, да и топится не углем или газом, а только дровами и соломой; когда хлебопек — уважаемый мастер, да каждый хлебопек со своими личными секретами, оттого и хлеб у всех разный: у кого–то, как в булочной Филиппова, у кого–то французский (помните французские булочки), у кого–то отрубной и ситный с изюмом, у кого–то кубанский каравай…

Домашняя выпечка хлеба

Не всякой хозяйке, даже очень опытной, дано умение готовить хорошую выпечку. Вот и рецепт один и тот же, и инградиенты одинаковые, и духовки, но у одной получается нежное, воздушное тесто, а у другой — тесто тяжелое, плотное. Умение обращаться с тестом, «чувствовать» его либо дано, либо не дано.

Домашняя выпечка требует много терпения, внимания и, конечно, времени. Вот почему в наш торопливый век осталось не так много семей, где хозяйки балуют домочадцев свежим, теплым домашним хлебом, кексами, булочками. Большинство перешли на покупное.

Помощь подоспела из Японии, Кореи. В Азии и в наше время сильна традиция выпекать хлеб дома. Большие хлебопекарни, работающие для массовой продажи, там и сейчас редкость. Хлебопечки полностью автоматизированы и выдерживают температуру, время, режимы выпечки с идеальной точностью. Если действовать по инструкции, то и у самой неумелой хозяйки

с первого раза получится высококачественная выпечка!

Как это работает

Достаточно насыпать заданное в рецепте количество муки, соль, сахар, добавить сухое молоко, масло и дрожжи. Не вздумайте перемешивать. Просто плотно закройте крышку, кнопками на управляющей панели установите выбранную программу и можете на время о хлебопечке забыть. Она сама замесит тесто с деловитым урчанием (работает достаточно тихо), даст ему выстояться, еще хорошенько помесит, потом создаст идеальную температуру для работы дрожжей. Когда опара поднимется, пекарня снова вымесит тесто, чтобы вышли газы, и опять даст тесту подняться. А потом начнется выпечка, такая, какую закажете: с корочкой очень румяной, средней или совсем светлой. После мини–пекарня выдержит паузу, чтоб дать хлебу немного остыть и, как говорят хозяйки, «выстояться».

И только после всех этих процедур хлебопечь напомнит о себе звуковым сигналом. Если вы не поторопитесь тут же вынуть готовый хлеб из формы, некоторые модели могут сохранять его горячим достаточно долго.

На все про все уходит, как правило, не больше 4 часов. Есть ускоренная программа выпечки, сокращающая этот срок более, чем вдвое, когда требуется просто немного побольше дрожжей. За один присест пекарня выпекает по вашему заказу большую буханку, среднюю либо маленькую.

Настольные мини–хлебопекарни — прекрасная находка (а кому и подарок) для тех, кто обожает свежую, еще горячую выпечку; кто умеет считать деньги и беречь время; кто не экономит на здоровье. Такая техника незаменима за городом, на даче, вдали от благ цивилизации.

С появлением этих красивых, остроумных приборов заядлыми пекарями становятся и мужчины, им интересно иметь дело с такой техникой и получать такой вкусный результат.

Выпечка из холодильника

Не обязательно использовать полный цикл замешивания теста и выпечки хлеба. Хлебопечка может замесить вам тесто специально для пирогов, круассанов, сдобных булочек, плюшек и кренделей, пирогов с начинкой, кулебяк или пиццы. Хотите — сразу пеките их в духовке или конвекционной микроволновой печи. Можно замесить в хлебопечке теста побольше впрок, поделить на разовые порции и заморозить в холодильнике. Свежеиспеченные булочки, которые не съедены сразу, кладите в полиэтиленовый пакет и замораживайте в холодильнике. Хоть на месяц. Когда понадобится — прогрейте их в закрытой посуде в духовке или микроволновой печи, и никто не поверит, что они не

испечены только что.

Отсрочка до лучших времен

Во всех современных хлебопечках имеется таймер задержки включения. Как правило, он рассчитан максимум на 13 часов, и этого вполне достаточно. Например, в 9 вечера вы насыпаете в машину все необходимые ингредиенты и набираете на таймере «10». И через 10 часов, ровно в семь утра, она подаст звуковой сигнал вместо будильника и горячий хлеб к завтраку.

А вот вам джем на горячий хлеб!

Большинство моделей хлебопечек умеют готовить домашний джем и варенье из клубники, черники, абрикосов, слив, яблок (это по инструкции, с остальными фруктами вы поэкспериментируете сами. Например, попробуйте варенье из лимонов — очень пикантно!). Вам больше не надо стоять на часах над кастрюлей и снимать пенку. Можно не опасаться, что джем получится слишком жидким или наоборот, переварится и потемнеет. Надо лишь точно выполнить инструкцию, а она проста до изумления.

Сыпьте в тесто, что найдете в доме — что–нибудь интересное получится!

В режиме выпечки с изюмом можно выпечь хлеб с добавлением измельченной кураги, чернослива, орехов, цукатов, шоколада, сыра, молотого имбирного корня, шафрана, измельченной зелени, кусочков свежих фруктов, йогурта, бекона и других вкусностей, делающих обычный хлеб аппетитным деликатесом. Изготовители учли, что у вас могут возникнуть такие желания, и ввели в стандартный режим выпечки с изюмом звуковой сигнал, который сообщит вам, когда добавить эти ингедиенты. Ведь загружать их в хлебопечку с самого начала нежелательно, они могут раскрошиться во время замешивания либо чрезмерно размокнуть в цикле выстаивания теста.

Неожиданностей не ожидается

Задав программу выпекания, можно заблокировать панель управления на случай, если детям захочется поиграть красивыми кнопочками. На случай аварийного отключения питания заданные вами параметры сохраняться в разных моделях от 30 сек. до 40 мин. Многие хлебопечки настолько умны, что учитывают температуру окружающей среды и температуру вынутых из холодильника ингредиентов. Одинаковые результаты получаются при любой температуре на вашей кухне в диапазоне от +5 (и такое бывает, если вы ведете спартанский образ жизни) до +30 градусов С.

Подобьем бабки

Много ли стоит заморская хлебопечка? Это как посмотреть.

Домашний хлеб получается примерно вдвое дешевле купленного в магазине. Из килограмма пшеничной муки в домашней хлебопечке получаются 4 хлебца примерно по 400 г. (вес стандартного «магазинного» батона). Плюс стоимость нескольких граммов сахара, соли, сухого молока, масла и считанных граммов сухих дрожжей. Добавьте стоимость элекроэнергии, учитывая, что указанная в технических характеристиках мощность развивается только в момент выпечки. Вот и подсчитайте. В стоимость вашего домашнего хлеба не входят транспортные издержки, стоимость аренды торговых помещений, зарплата продавцов, грузчиков и администрации магазина, налоги, торговые наценки… Настольная хлебопекарня обычно окупается меньше, чем за год.

Что далеть с готовой выпечкой?

Дайте выпечке остыть на деревянной подставке и поскорее ешьте! Для нарезания на аккуратные ломтики многие изготовители хлебопечек прилагают в комплекте отличный хлебный нож. Выпеченный в хлебопечке хлеб долго не черствеет и не плесневеет. Но если вы хотите сохранить выпечку подольше, дождитесь, чтобы хлеб охладился до комнатной температуры и заверните его в фольгу или полиэтилен. Трудно сказать, сколько времени он при этом сохранится свежим, обычно домашний хлеб съедают слишком быстро.

Рецепты

В прилагаемую к каждой машине книгу рецептов самые находчивые в мире российские хозяйки еще впишут новые страницы.

Очень интересный вкус дает добавление в тесто обжаренного лука, молотого стручкового перца, пряностей, пива, укропа, петрушки, картофеля, лимонной цедры, меда, сметаны… Поэкспериментируйте!

В новых моделях хлебопечек можно печь не только «классический» белый хлеб из пшеничной муки, но и полезный для здоровья хлеб из муки с отрубями или из нескольких видов и сортов зерновых. Например, очень полезен и вкусен хлеб с добавлением гречневой, кукурузной, рисовой, овсяной муки, муки из пророщенной пшеницы — кладезь витаминов А, В, С и в последнем случае — дефицитного Е. Такую муку наши смекалистые хозяйки без проблем приготавливают дома, размалывая на мельничке крупу для каш.

В большинстве моделей есть режим приготовления теста для пиццы. Находчивые россиянки уже приспособили этот режим для приготовления теста для пельменей, хотя в заморских инструкциях такой экзотики нет. Зато мы, пока замешивается тесто, успеваем приготовить фарш.

Если вы добавите в муку вместе с водой сок красной свеклы или крепкую чайную заварку, сладкая выпечка станет еще нежнее, вкуснее и красивее.

В тесто для кекса или бисквита добавьте мелко натертую морковь. Вы будете вознаграждены изысканным нежным тестом красивого кремово–розового цвета.

Масло для хлебопечки лучше использовать не сливочное, а растительное: выпеченное на нем тесто эластично и долго не черствеет.

Не спешите делать запасы муки для вашей хлебопечки. Выберите лучшую, ведь поставки в магазинах разные. Купите понемногу там и там и попробуйте испечь. Остановили свой выбор — покупайте и принеся домой, проморозьте муку несколько часов во фризере. Это избавит ваши запасы от нашествия непрошеных жучков. Пересыпайте муку из пакетов в контейнер для хранения через сито, тогда не надо будет просеивать ее перед выпечкой. Просеивание делает муку пышной, насыщенной кислородом.

Теперь (на засыпку) подборка иноземных рецептов. В первую очередь автор уделил много внимания ведической выпечке (ведическая кухня — одна из древнейших и полезнейших на Земле), а другие страны представил наиболее традиционными, проверенными веками, кушаньями на базе муки.

Киш лорен (пирог) (Франция)

Тесто: 150 г. муки, 50 г. масла, 1 яйцо, щепотка соли, немного воды.

Начинка: 100 г. шпика, 1/2 л сливок, 2–3 яйца, 25 г. сливочного масла или маргарина, перец, соль.

Замесить песочное тесто из муки, масла, яиц, щепотки соли, воды. Выставить тесто на холод. Шпик нарезать кубиками и растопить. Сливки взбить, осторожно добавляя яйца, и сильно посолить и поперчить. Затем раскатать тесто и выложить им небольшою форму (края приподнять повыше). Выложить в форму обжаренный шпик и залить сверху взбитыми сливками с яйцами. Форму поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать киш лорен 30 мин при средней температуре. С этим блюдом хорошо сочетается зеленый салат.

Торт «Марсель» (Франция)

Тесто: 80 г. сливочного масла, 80 г. сахара, 1 яйцо, 200 г. муки, 1 чайная ложка соды.

Начинка: 100 г. сливочного масла, 100 г. сахара, 2–3 яйца, 80 г. чищеного молотого миндаля, 1 ст. ложка мелко нарезанных цукатов, 60 г. муки, 1 чайная ложка соды.

Глазурь: 100 г. сахарной пудры, 1 ст. ложка вишневой наливки, 1–2 ст. ложки веды.

Быстро замесить тесто и поставить на 30 мин в холодильник. Масло, сахар и желтки взбить, добавить миндаль, цукаты, соду, муку и все хорошо перемешать. В конце добавить взбитый с сахаром белок. Тесто раскатать, выложить его в форму, приподняв края. Поверхность теста выложить начинкой. Поставить торт в духовку со средним жаром для запекания ровно на час.

Сахарную пудру развести вишневой наливкой (можно водой) и полученный сироп вылить на еще теплый торт.

Саварен (Франция)

500 г. муки, 1/4 л молока, 50 г. дрожжей, 200 г. сливочного масла, 150 г. сахара, 5 желтков, щепотка соли, 1/2 лимона, панировочные сухари, 8 ст. ложек воды, 6–8 ст. ложек рома.

Муку просеять, сделать посередине углубление и влить в него разведенные в теплом молоке дрожжи. Замесить тесто и поставить в теплое место подходить. Масло растопить, добавить 120 г. сахара, тертую корочку и сок лимона, щепотку соли, а в конце постепенно примешать желтки. Полученное дрожжевое тесто обсыпать мукой и поместить в печку «Чудо», которую предварительно хорошо смазать жиром посыпать сухарями (тесто не должно занимать более 3/4 высоты формы). Саварен можно запекать и в нескольких формах небольшою размера. Перед тем как поместить в духовку формы с тестом следует выдержать в теплом месте, чтобы тесто подошло. Затем запечь в духовке со средним жаром.

Оставшийся сахар развести водой, прокипятить и прибавить ром. Теплый саварен вынуть из формы, влить в него жидкость и дать ей впитаться. Саварен можно подать как в теплом, так и в холодном виде со взбитыми сливками. В середину торта можно положить также фрукты из компота или ванильный, ореховый или кофейный крем.

Баница (Болгария)

Тесто: 250 г. муки, 1 ст. ложка растопленного масла или маргарина, 1/2 чайной ложки уксуса, рогом щепотка соли, 3–4 ст. ложки теплой воды, 100–125 г. растопленного масла или маргарина для смазки.

Начинка: 400–500 г. творога, 2–3 яйца, 2 ст. ложки меда, 3–4 ст. ложки сахара, 50 г. масла или маргарина, щепотка соли, цедра 1/2 лимона.

Из указанных компонентов приготовить тесто. Дать тесту постоять, затем разделить его на 9 равных частей. Тонко раскатать каждую часть. Пока раскатанные листы будут подсыхать (разложить каждый отдельно), приготовить начинку: растереть творог, смешать со взбитыми яйцами, растопленным маслом, подогретым медом и сахаром, добавить щепотку соли и цедру лимона.

Каждый лист смазать жиром, сложить пополам так, чтобы образовался полукруг, и положить на него начинку. Сложенные полукругом листы с начинкой положить друг на друга и выложить в форму, предварительно смазанную жиром, сверху сбрызнуть маслом и поставить выпекать в умеренно нагретую духовку. Листы теста можно класть также друг на друга, накладывая на каждый слой начинку. После выпекания сбрычнуть баницу водой и накрыть салфеткой, чтобы она стала более пышная.

Подсоленную баницу едят с кислым молоком как самостоятельное блюдо. В сущности, баница, кебапчета и имамбаядда являются турецкими блюдами — это кулинарные заимствования времен оттоманскою владычества.

Фун–ту–цзи — китайское «спагетти» (Китай)

1/2 кг крахмальной лапши, 200–300 г, мякоти мяса (лучше свинина, но можно и говядину), 1 средних размеров редька, 2 небольшие морковины, 1 головка лука, 2–3 зубчика чеснока, растительное масло для жарки, соль, черный перец, соевый соус (лучше использовать соус южнокорейского производства, он менее густой. Если есть только густой китайский, то его необходимо разбавить водой на 1/3).

На огонь поставить кастрюлю с водой. Мясо мелко нарезать. Лук порезать в тонкие колечки. Редьку и морковь тонко нашинковать в среднюю соломку. Масло раскалить в сковороде.

Мясо хорошо прожарить в сковородке на открытом огне. В конце засыпать нашинкованные овощи — редьку, лук, морковь.

Соль и черный перец по вкусу.

Перемешать. Через 2–3 минуты выдавить чеснок и налить 2 ст. ложки соевого соуса. Снова перемешать и подождать еще 2 минуты. Подливка готова.

К этому времени должна закипеть вода в кастрюле. Засыпать туда крахмальную лапшу. Варить ее, помешивая около 4–5-ми–нут, не больше, чтобы не переварить. Готовая крахмальная лапша становится характерно серой и прозрачной.

Готовую лапшу отбросить в дуршлаг, чуть отжать, выложить в широкое блюдо.

Сверху на лапшу выложить подливу, перемешать.

Это блюдо раздается порционно. Ее обычно едят палочками или накручивают на вилку, как спагетти.

Лепешки «Сао–пинг» (Китай)

400 г. муки, щепотка соли, 100 г. горячей воды, 1 яйцо, рубленный арахис или семена кунжута.

В муку постепенно чайными ложками добавить горячую воду, пока не образуется тугое тесто. Оставить его на полчаса под салфеткой. Раскатать (как для лапши) приблизительно 1–2 мм. Слегка намазать подогретым салом, сложить пополам и снова раскатать. Этот процесс повторить 5 раз. Затем раскатать тесто и стаканом вырезать лепешки. Потом намазать их взбитым яйцом и посыпать рубленным арахисом. Выпекать на слегка смазанном жиром противне в сильно нагретой духовке до коричнево–желтого цвета. Хрустящие лепешки образуют слои и подаются как десерт к вину или к мясным бульонам.

Амстердамский пирог (Голландия)

I стакан риса, 2 граненых стакана воды, 2–3 копченые сельди, 4–5 помидоров, 1/2 граненого стакана сливок, 2–3 ст. ложки тертого сыра, масло, соль.

Рис отварить в подсоленной воде — он должен быть рассыпчатым. Форму смазать маслом и положить в нее, чередуя, слой риса и слой филе сельди с помидорами, нарезанными дольками. Верхний слой риса полить слегка подсоленными сливками, положить па него несколько кусочков масла, посыпать тертым сыром и поставить пирог на 15 мин в духовой шкаф для запекания. К пирогу подать зеленый салат.

Роттердамские ломтики (Голландия)

2 ломтика белого хлеба, масло, горчица, 2 тонких ломтика нежирной ветчины, 2 ломтика сыра Гауда (костромской), 1 помидор, красный перец, немного зелени петрушки, укроп и зеленый лук.

Обжарить ломтики белого хлеба, намазать их маслом и слегка горчицей, положить на каждый ломтик по кусочку ветчины, сыра и помидора. Посыпать ломтики помидора перцем и все запечь в духовке. Как только сыр начнет плавиться — бутерброды готовы. Помидоры посыпать зеленью.

Сандвичи по–голландски

4 ломтика белого хлеба, масло, 4 ломтика мяса, 3 ломтика ананаса, 4 ломтика сыра Гауда.

Обжарить ломтики белого хлеба, намазать маслом, положить на каждый по куску мяса, 1/3 ломтика ананаса и 1 ломтику сыра. Все поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Каждый сандвич украсить 1/4 частью ломтика ананаса, веточкой петрушки и маленькой горкой томатной пасты.

Бутерброды с сыром (Бельгия)

4 ломтика хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яблока, 4 ломтика сыра Гауда, орехи или миндаль.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить очень тонко нарезанные дольки яблок, на них — ломтики сыра. Поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Сверху можно посыпать орехами или миндалем.

Кнедлики в салфетке (Чехия)

250 г. муки, 4 яйца, 1 стакан молока, соль.

Взбить желтки, добавить молоко, соль по вкусу, муку, отдельно взбитые белки, добавить к ним щепотку соли и замесить тесто. Салфетку намочить в холодной воде, отжать и завязать в

нее кусок теста, сделав 2 узла на расстоянии 2 см один от другого. Узелок с тестом подвесить над кастрюлей с кипящей водой на палочке или на деревянной ложке с длинной ручкой, укрепив его таким образом, чтобы он висел, но не плавал в воде. Через 20 мин варки ослабить нижний узел, чтобы тесто разбухло. Продолжительность варки — 3/4 часа. Содержимое салфетки вынуть и сейчас же разрезать тонкой ниткой на полоски.

Кнедлики–роглики (Чехия)

750 г. картофеля, 125 г. пшеничной муки, 100 г. картофельной муки, 2 яйца, соль, щепотка мускатного ореха, начинка.

Натереть сваренный накануне картофель и замесить тесто, смешав картофель с мукой, яйцами и специями. Тесто раскатать в пласт толщиной 1/2 см, нарезать полосками шириной 8 см, длиной 5 см, смазать начинкой, каждую полоску скатать в ролик и закрепить кончики. Кнедлики опустить в слегка подсоленную воду и варить на слабом огне в течение 20 мин. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и выложить на блюдо. Панировочные сухари подрумянить в масле и посыпать ими клецки. В качестве начинки может быть использовано мясо, шпик или овощи, которые предварительно следует потушить в жире с луком и зеленью. Грибы являются также прекрасной начинкой. Эти кнедлики подают со свежим салатом или с теплой подливкой из зелени. Если начинка не мясная, то кнедлики сами по себе являются прекрасным гарниром к мясу.

Кнедлики с печенкой (Словакия)

400 г. белого хлеба, 250–300 г. печени, 50 г. шпика, 1 луковица, цедра лимона, соль, 1/4 л молока, 1 яйцо, 65 г. муки, можно картофельной.

Хлеб нарезать кубиками. Печень, шпик, лук и зелень провернуть через мясорубку и смешать с хлебными кубиками. В молоке развести муку, яйцо, вылить смесь на хлебную массу и оставить на 20 мин, прикрыв крышкой. Затем по желанию приправить зеленью петрушки и лимонной цедрой, добавить соль. Из этой массы сформовать клецки, слегка обвалять в картофельной муке и опустить в слегка подсоленную воду. Варить на слабом огне в течение 10–15 мин.

Неаполитанская пица

Тесто: 200 г. муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана теплого молока, 15 г. дрожжей, щепотка.

Начинка: 200 г. сыра, 500 г. очищенных, разрезанных на толстые ломтики помидоров, 5 сарделек, черный или красный молотый перец, соль, 1–2 ст. ложки растительного масла.

Замесить дрожжевое тесто, оставить на час, чтобы оно подошло, еще раз перемешать и выложить в форму для выпекания. Форма должна быть достаточно высокой, так как пиза во время запекания поднимается.

Тесто смазать маслом, посыпать мелко нарубленным или натертым сыром, положить сверху слой помидоров, очищенных от кожи и нарезанных крупными дольками. Сардельки разрезать вдоль и уложить в виде решетки сверху, добавить соль, красный или черный перец, сбрызнуть оставшимся маслом. Выпекать в духовом шкафу в течение 20–30 мин на среднем жару. Вынув из духовки, сейчас же подать к столу.

Пица с колбасой Италия

Тесто: 200 г. муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана теплого молока, 15 г. дрожжей, щепотка.

200 г. сыра, 150 г. мелко нарезанной колбасы выложить на тесто, сверху выложить толстый слой помидоров, посолить, поперчить, приправить майораном, сбрызнуть растительным маслом.

Пица с грибами Италия

Тесто: 200 г. муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана теплого молока, 15 г. дрожжей, щепотка.

200 г. шампиньонов нарезать тонкими дольками, выложить на тесто (см. рецепт выше), добавить 100 г. шпика, нарезанного кубиками. Затем взбить 2–3 яйца, прибавить 1/2 стакана воды, 1 ст. ложку лимонного сока, посолить, поперчить, добавить 2 ст. ложки нарубленной петрушки, все перемешать и вылить на грибы.

Рыбный пирог по–милански

500 г. рыбного филе, нарезанного кубиками, 70 г. тертого сыра, 2 ст. ложки томата–пюре, 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки муки, 1/4 л молока, 2 яйца, соль, перец, растительное масло.

Маргарин растопить на сковороде, обжарить в нем муку, эту массу развести молоком. Добавить томат–пюре и сыр, приправить солью и перцем. Взбить желтки. Все смешать — получится соус. Рыбное филе порезать кубиками, потушить в масле и облить соусом. Затем добавить взбитый белок. Форму смазать маслом и вылить в нее массу. Запекать пирог в духовке до тех пор, пока поверхность его не станет золотистой. Сервировать ломтиками лимона и подать с сандвичами.

Воздушный пирог с сыром Италия

2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 3/4 стакана молока, 1/2 стакана тертого сыра, 2–3 яйца, соль и перец.

Из масла, муки и молока приготовить соус бешамель, добавить сыр, посолить, поперчить и дать массе остыть. Отдельно взбить желтки и белки и вылить на остывший загустевший соус. Форму смазать маслом, вылить в нее массу и поставить форму для запекания на 25 мин в умеренно разогретую духовку, на паровую баню. Когда масса совсем затвердеет, нагрев прекратить и оставить пирог в духовке еще на 10 мин.

Спагетти а ля карбонара (Макароны карбонария) Италия

400 г. спагетти, 100 г. шпика, 100 г. ветчины, 100 г. масла или маргарина, 1/3 стакана тертого сыра, 3–4 помидора, 2–3 яйца, 2 ст. ложки сливок, 150 г. шампиньонов или горсть сухих белых грибов, которые за несколько часов до приготовления должны быть замочены, соль, перец.

Мелко нарубленный шпик и ветчину обжарить в жире, добавить порезанные тонкими ломтиками помидоры и шампиньоны и потушить до мягкости. Яйца смешать со сливками, поперчить и посалить и незадолго до того, как спагетти будет готово, вылить их в томатный соус. Соус не кипятить! Спагетти смешать с маслом и тертым сыром и залить соусом.

Спагетти из болоньи Италия

250 г. мясного фарша, 250 г. рубленого мяса, 2 яйца, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 маленькая тертая луковица, тертая цедра лимона на кончике ножа, 1–2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 2 ст. ложки тертого сыра, соль и перец.

Из указанных компонентов сформовать клецки величиной с орех и варить в соленой воде в течение 10 мин.

400 г. спагетти, 1/2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки томатной пасты, 1/2 чайной ложки красного перца, сок лимона и соль.

Спагетти откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Растительное масло разогреть в сковороде, добавить томатную пасту, снять с огня, приправить красным перцем, солью и соком лимона. Все смешать со спагетти. Подать вместе с клецками.

Равиоли (Пельмени) Италия

Тесто: 200 г. муки, 1–2 яйца, соль на кончике ножа, щепотка мускатного ореха. 1–2 ст. ложки воды, 1/2 яйца для смазки.

Начинка: 100 г. смешанного мясного фарша, 1/3 яйца, по 1 кофейной ложке тертого сыра и натертого лука, ломтик размягченного и размятого белого хлеба, соль и перец.

Из муки, яиц, мускатного ореха и соли замесить тесто для лапши и оставить на час, затем раскатать в тонкий пласт. С помощью стакана вырезать кружки (можно тесто разделить на квадратики). На середину каждого кружка положить по чайной ложке начинки. Края смазать яйцом и защипить. Равиоли опустить в подсоленную воду и варить, как лапшу. Перед подачей на стол посыпать пармезанским сыром и полить томатным соусом. В качестве начинки можно взять шпинат или какие–либо другие овощи.

Начинка для равиоли должна быть всегда острой.

Гноцци а ля романа (манные лепешки) Италия

1/2 л молока, 2 ст. ложки масла или маргарина, 125 г. манной крупы, соль, перец, мускатный орех, 4 ст. ложки тертого сыра, 1–2 яйца.

Молоко вскипятить с маслом, небольшим количеством соли, перцем и мускатным орехом. Всыпать манку и приготовить густую кашу. Снять с огня и добавить в нее взбитые яйца и 2 ст. ложки тертого сыра. Дать каше остыть. Сформовать из нее

круглые или четырехугольные лепешки, смазать их жиром, посыпать оставшимся тертым сыром. Гноцци запечь в духовке. К ним подать томатный соус, зеленый салат или любые другие овощи. Рассчитано на 2–3 порции.

Клецки в горшочке (Венгрия)

500 г. муки, 1–2 яйца, 125 г. шпика, 250 г. творога, 250 г. сметаны, соль, 1 ст. ложка жира.

Замесить крутое тесто из муки, яиц, соли и воды, затем раскатать его и на 10 мин оставить подсохнуть.

Разделить подготовленное тесто на части и бросить варить в сильно кипящую подсоленную воду. Прибавить немного жира. Как только клецки поднимутся на поверхность, вынуть их шумовкой, дать стечь воде и подать клецки в горячем виде в горшочке. Сверху посыпать творогом и шкварками, полить густой сметаной. Вареные клецки можно еще слегка обжарить.

Вареники швабские (Германия)

Тесто: 300 г. муки, 3 яйца, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки воды, соль.

Начинка: 500 г. шпината, 250 г. сырого рубленого мяса, 1 булочка, 50 г. шпика, 50 г. копченого мяса, 4 яйца, 1 ст. ложка маргарина, 1 луковица, 1–2 ст. ложки петрушки, соль, перец, мускат.

Из муки, яиц, масла, соли и воды замесить тесто на лапшу и оставить на 1/2 ч. Растопить масло, обжарить в нем кубики шпика, прибавить нарубленную зелень петрушки. Булку размочить и размять. Шпинат перебрать, вымыть, залить водой, вскипятить ее. Шпинат, булку и копченое мясо пропустить через мясорубку. Смешать с сырым рубленым мясом, яйцами (оставить 1 желток для смазки), жареным луком. Приправить солью и перцем. Тесто раскатать в тонкий пласт и на одной половине пласта равномерно распределить кучки начинки. Прикрыть эту половину свободной от начинки второй половиной пласта. Вырезать ножом вареники и хорошо защипать края. Опустить в кипящую воду на 10 мин, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Подать к мясному бульону.

Пирог с луком (Германия)

Тесто: 250 г. муки, 50 г. масла, щепотка соли, 1 ст. ложка сахара, 4–5 ст. ложек молока, 20 г. дрожжей.

Начинка: 750 г. лука, 100 г. шпика, 2 сваренных вкрутую яйца, тмин, соль.

Муку всыпать в миску, дрожжи развести в теплом молоке, добавить масло, соль и сахар и все хорошо перемешать. Поставить подходить на 1/2 ч. Тесто раскатать, переложить в смазанную жиром форму и дать еще раз подойти. Лук потушить с кубиками шпика, снять с огня, остудить, добавить нарубленные яйца и приправить тмином и солью. Начинку равномерно распределить по поверхности теста. Выпекать в духовом шкафу со средним жаром. Подать в горячем виде.

Калекукко (Финляндия)

200 г. ржаной муки, 200 г. пшеничной муки, 60 г. сливочного масла, 800 г. рыбного филе (обычно берут морскую рыбу), 200 г. шпика, 2 луковицы, соль, перец, 2 ст. ложки сливок, 1 желток, смалец.

Налить в стакан воды, влить ее постепенно в муку, замесить тесто, добавив масло и соль. Раскатать тесто и сложить пополам. Выставить его на 1/2 ч на холод. Нарезать шпик кубиками, крупно нарезать лук и обжарить все вместе. Затем пропустить через мясорубку обжаренный со шпиком лук и вымытое и подготовленное рыбное филе. Фарш смешать со сливками, посолить и поперчить. Тесто раскатать в не слишком тонкий прямоугольный пласт, на одну половину положить фарш, накрыть его другой половиной и защипать края, а затем смазать их желтком. Выпекать пирог на слабом огне в течение 3 ч. Время от времени пирог следует смазывать смальцем. Готовый калекукко завернуть в салфетку, чтобы корочка не была слишком твердой. Затем пирог разрезать на части, полить подрумяненным маслом и подать к столу.

Шмёрребрёл (Бутерброды) (Финляндия)

Хлеб: ржаной, белый, хрустящие хлебцы и т. д.

Масло и пасты для намазки бутербродов: сливочное масло, взбитое масло с тертым хреном, чесноком, мелко нарубленной зеленью (укроп, зеленый лук, петрушка и пр.), или тоже взбитое масло, но смешанное с рыбой или протертыми сквозь сито рыбными консервами, анчоусами, лососиной или икрой. Для

разнообразия можно прибавить мелко нарубленные яйца, разные сорта масла, лимонный сок, соль, перец, мелко нарубленный лук или соленый огурец.

Для покрытия бутербродов:

мясо, мелко нарубленный лук и маринованная свекла, а в середине сырой желток;

кусочки копченого угря или копченой сельди, яичница–болтунья, слегка посыпанная зеленым луком;

ветчина, половина крутого яйца и ломтик соленого огурца;

жареная рыба, холодный густой соус на яичных желтках, который можно нанести точками на куски рыбы, тонкий ломтик лимона;

зеленый маринованный салат, 2 ст. ложки картофельного салата, сверху кружок сваренного вкрутую яйца, мелко нарезанный зеленый лук для посыпки;

2 ломтика декоративно уложенного печеночного паштета, ломтики соленого огурца;

лист зеленого маринованного салата, сверху куриная ножка, соус рему лад (холодный густой соус на яичных желтках) для нанесения точек на ножку;

сыр рокфор (его следует предварительно размять), сверху сырой желток, кольца редиски для украшения;

лососина, украшенная яйцом, петрушкой или водяным крессом;

куски маринованной сельди, положенные на ломтики помидоров и украшенные половиной сваренного вкрутую яйца;

сельдь в желе, украшенная тонкими ломтиками красного перца;

зелень петрушки, толстый ломтик яйца, сваренного вкрутую, сверху немного томатного пюре, украшенного кружками сарделек или колечками анчоусов;

ломтики соленого огурца, ломтики малосольной селедки, дольки апельсинов, взбитые сливки для нанесения точек на ломтики сельди, зелень укропа для посыпки;

Салаты и горячие закуски подают к бутербродам..

Пирожки с ветчиной (Амстердам)

Тесто: 120 г. муки, 100 г. сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сливок.

Начинка: 60 г. вареной ветчины, 50 г. эмментальского сыра или горсть шампиньонов, 2 яйца, 1 полная чайная ложка муки, перец на кончике ножа, 1/2 стакана сливок.

Из данных продуктов быстро замесить песочное тесто и поставить на 1/2 ч па холод. Маленькую формочку смазать жиром и выстелить тонким пластом теста. Ветчину порезать довольно крупными ломтиками, сыр, наоборот, нарезать мелко. Шампиньоны очистить, вымыть, потушить и добавить смесь из муки, яиц и сливок. Массу приправить перцем и вложить в формочку. Форму с пирогом поместить в нагретую духовку и выпекать при средней температуре 20–30 мин. К пирожкам с ветчиной в Скандинавии подают кётбулар, а также копенгагенский рыбный салат.

Клецки по–венски

60 г. масла, 8 ст. ложек молока, 8 ст. ложек муки, 1 яйцо.

Масло хорошо размягчить и взбить. Добавить постепенно, по ложке, муку и молоко, вбить яйцо и замесить тесто. Месить его до тех пор, пока оно не перестанет приставать к миске. Если нужно, прибавить еще немного муки. Затем столовую ложку обмакнуть в горячую воду и с помощью этой ложки побросать клецки (нокерльн) в кипящий бульон и варить 5–7 мин. Такие клецки для бульона являются традиционной национальной приправой к супу.

Печеночные клецки (Австрия)

150 г. печенки, 100 г. белого хлеба, немного молока, 1 яйцо, по 1 ст. ложке тертого лука и мелко нарубленной зелени петрушки, 2 ст. ложки жира, соль, перец, щепотка майорана, панировочные сухари.

Печень наскоблить ножом. Лук и петрушку слегка обжарить в жире. Белый хлеб размочить в молоке, размять, смешать с яйцом, прибавить специи. Смешать все вместе в однородную массу. Добавить панировочные сухари, чтобы можно было замесить клецки. Этой массе дать постоять 1/2 ч, затем смочить руки водой и скатать клецки величиной с орех. Вскипятить мясной бульон или воду, опустить в нее клецки и варить 10–12 мин.

Венские клецки

1 кг картофеля, 1/8 л молока, 500 г. очищенных грибов, 2–3 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, соль.

Картофель очистить, натереть на терке, завязать в салфетку и

отжать воду. Отжатый картофель залить кипящим молоком. Грибы обсушить после мытья, прибавить к ним петрушку, немного соли и смешать с картофельной массой. Руки сполоснуть в холодной воде и сформовать клецки, которые затем опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 10–12 мин. Отбросить клецки на дуршлаг, после чего подать, посыпав их тертым острым сыром или полив жирным соусом. Из жареного шпика.

Клецки по–тирольски

6 ломтиков белого хлеба, 100 г. шпика, 1 луковица, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 2 яйца, 1/2 л молока, 70 г. колбасы салями, мука, соль.

Шпик нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить с натертым луком. Петрушку мелко порубить, колбасу нарезать, ломтики хлеба нарезать мелкими кубиками и все осторожно смешать вместе с луком и шпиком. Муку смешать с яйцами, прибавить к основной подготовленной массе и месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от посуды. С помощью ложки клецки опустить в кипящую воду и варить до готовности (готовые клецки всплывут). Затем отбросить их на дуршлаг и дать стечь воде. Подать с кислой капустой.

Васершпатцен (Австрия)

250 г. муки, щепотка соли, 1/4 л воды, свиной смалец, 2–3 яйца, соль.

Из муки и подсоленной воды замесить тесто (оно должно отставать от посуды). Столовую ложку обмакивать в горячую воду и с ее помощью опускать клецки в кипящую подсоленную воду. Отварить их под крышкой в течение 10 мин. Отбросить на дуршлаг, дать стечь воде, после чего обжарить клецки на сковородке в растопленном смальце. Туда же вбить яйца и слегка подрумянить их на огне. Подать с салатом из огурцов или зеленым салатом. Васершпатцен могут быть поданы как гарнир к мясу и овощам или просто с соусом.

Пульпеты — клецки (Польша)

100 г. говяжьего жира, 1 яйцо, 1 ст. ложка тертой белой

черствой булки, 1 ст. ложка бульона, зелень петрушки и укропа.

Жир пропустить через мясорубку, растереть с сухарями в миске, добавить яйцо, замесить тесто и, если нужно, прибавить бульон. Добавить петрушку и укроп. Сформовать клецки величиной с грецкий орех, обвалять в муке и опустить в кипящую воду. Через 5 мин вынуть, обсушить и вложить в суп.

Кулебяка (Польша)

Тесто: 350 г. муки, 20 г. дрожжей, 50 г. сливочного масла или маргарина, 150 г. жира, 1/2 стакана молока, сахар, соль, 2 яйца.

Начинка: 350 г. белокочанной капусты, 350 г. кислой капусты, 350 г. свинины или окорока, 1/2 луковицы, 30 г. жира, перец, соль.

Приготовить опару: взять 4 ст. ложки муки, развести в небольшом количестве теплой воды, добавить дрожжи и щепотку сахара и поставить в теплое место. Когда опара подойдет, прибавить остальное количество муки, 1 яйцо, 1 желток и соль. Тесто месить до тех пор, пока не появятся пузыри. Масло растопить и остудить, добавить в тесто и месить еще несколько минут. Посыпать тесто мукой и поставить подходить в теплое место. Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой доску и быстро раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1/2 см. На середину пласта положить начинку (см. ниже) и завернуть края пласта. Смазанную маслом сковороду посыпать мукой и положить на нее кулебяку, которую сверху обязательно смазать белком, после чего поставить в духовку. Через 1 ч кулебяку вынуть и разрезать на порции.

Подать к ней растопленное масло или томатную подливку.

Начинку готовить так. Кислую и свежую капусту сварить до мягкости в подсоленной воде, отбросить на дуршлаг и пропустить через мясорубку. Лук нарезать ломтиками и слегка обжарить, добавить капусту, потушить. Подготовленную массу выложить из сковороды, приправить солью и перцем, добавить мелко нарубленное мясо. Все хорошо смещать.

Йоркширский пудинг (Англия)

1 стакан муки, 2 яйца, 1/2 л молока.

Все медленно перемешать (яйца предварительно взбить) и приготовить тесто, которое еще полчаса должно постоять. Затем растопить жир на сковороде, влить в нее тесто и запечь в печи в

течение 20–30 мин Подавать сейчас же, как только пудинг слегка осядет Йоркширский пудинг будет особенно хорош, если сковороду поставить под решетку, на которой жарится ростбиф, так, чтобы жир по каплям стекал на сковороду, в которой вы намереваетесь жарить пудинг За 20 мин до окончания жаренья мяса влить подготовленное для пудинга тесто

Уэльский рейбит — гренки с сыром (Англия)

6 толстых ломтиков батона, 240 г. тертого твердого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1/8 л пива, 1/2 чайной ложки красного молотого перца, 1 чайная ложка горчицы, 1–2 желтка.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить масло на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить красным перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также вылить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, но не доводить до кипения. Полученную массу намазать на гренки и поставить на непродолжительное время в духовку.

Пудинг с изюмом (Англия)

280 г говяжьего почечного жира, 280 г. мелко натертых сухарей, 140 г. муки, 220 г. изюма без косточек, 280 г. изюма какого–либо другого сорта, 140 г. очищенных и нарубленных яблок, 4 яйца, 140 г. мелко нарубленных цукатов, 30 г. рубленого миндаля, цедра и сок 1/2 лимона, 1/2 чайной ложки мускатного ореха, 90 г. сахара, 1/4 чайной ложки соли, 1 рюмка рома, 1/2 рюмки коньяка, 1 стакан крепкого пива портер.

Изюм обоих сортов смешать и залить ромом и коньяком для размягчения. Муку просеять и добавить в нее следующие продукты: сухари, мелко нарубленный жир с почек, соль, сахар, цедру, мускатный орех, цукаты, яблоки, размягченный и настоявшийся изюм. Яйца взбить, добавить пиво и сок лимона и снова взбить все вместе. Полученную жидкость осторожно, небольшими порциями влить в тесто и очень хорошо размешать. Тесто поместить в одну или несколько смазанных маслом форм (в каждой форме оставить 3 см от края для подъема теста). Формы прикрыть сверху пергаментной бумагой и завернуть в чистое полотенце. Пудинг поместить в сосуд с водой, положив сверху какой–нибудь груз, закрыть крышкой и кипятить в течение 6 ч

при одинаковой температуре и одинаковом уровне воды (по мере выкипания вливать горячую воду).

В сухом и прохладном месте пудинг можно сохранять в течение нескольких месяцев. Перед едой пудинг следует поместить на 3 ч на паровую баню. Если вы хотите подать пудинг, строго придерживаясь ритуала, положите на него сверху несколько кусочков пропитанного ромом сахара и подожгите его. Можно подать пудинг и с коньячным или каким–либо другим винным соусом.

Коньячный соус

30 г. сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан коньяка.

Растопить на слабом огне масло и сахар, добавить коньяк и дать закипеть. Соус вылить на пудинг и поджечь. Соус будет гореть, если он только что закипел.

Винный соус

3 яйца, 1/4 л белого вина, 30 г. сахара, щепотка соли, цедра лимона на кончике ножа, сок 1/2 лимона.

Все продукты хорошо взбить венчиком в эмалированной или глиняной посуде, поставить на слабый огонь и взбивать до густоты. Кипятить соус нельзя.

Овсяные блины по–шотландски

90 г. овсяных хлопьев, 50 г. муки, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 желток, 2 ст. ложки молока, 50 г. сливочного масла, соль на кончике ножа и такое же количество соды.

Смешать овсяные хлопья, муку, сыр, соль и соду, добавить жир и растереть. Затем медленно влить молоко. Замесить тесто и раскатать его в тонкий пласт. Блюдцем вырезать из теста круги и каждый круг разделить на четыре части. Края смазать желтком. Запечь блины в духовке.

Рождественские пирожки (Англия)

Тесто: 300 г. муки, 150 г. свиного смальца (можно взять половину смальца и половину маргарина), сода на кончике ножа, соль, вода, 1–2 желтка.

Начинка: 250 г. почечного жира, 250 г. коринки, 250 г. изюма, 250 г. изюма без косточек, 100 г. цукатов, 50 г. молотого миндаля, 2 яблока, 1/2 апельсина, 1/2 лимона, по 1/2 чайной ложки корицы, гвоздики, молотого миндаля, мускат на кончике

ножа, '/2 рюмочки коньяка, соль на кончике ножа.

Почечный жир хорошо растереть. Вымыть и обсушить изюм (разные сорта) и пропустить вместе с жиром через мясорубку. Яблоки очень тонко нарезать. Натереть корочки лимона и апельсина. Выжать из апельсина и лимона сок и смешать его с молотым миндалем, специями и коньяком. Полученную массу поместить в чистую стеклянную посуду, закрыть целлофановой бумагой и поставить в прохладное место на 4 недели. Это количество начинки рассчитано примерно на 30–40 пирожков.

За час до выпечки приготовить песочное тесто. Просеять муку, добавить сору, соль и жир и замесить тесто (если нужно, добавить немного воды, чтобы тесто было мягким и хорошо раскаталось). Перед раскатыванием тесто выставить на 1 ч на холод. Затем тесто раскатать в тонкий пласт (2–3 мм толщиной). Формочки для пирожков выложить тестом и в каждую формочку вложить по 1 чайной ложке начинки. Сверху накрыть тонким пластом теста, края смазать яичным желтком. Пирожки поставить в духовку со средним жаром и выпекать в течение 20–30 мин.

Вместо песочного теста можно взять слоеное.

Папанаши — творожники со сметаной (Румыния)

200 г. творога, 1 ст. ложка сливочного масла,

2 яйца, 120 г. муки, 1 ст. ложка сахара, цедра лимона на кончике ножа, жир для жаренья, сметана.

Творог и масло протереть через сито и хорошо смешать с яйцами, сахаром, мукой и цедрой лимона. Из этой массы сформовать лепешки и обжарить в кипящем жире. Подать в горячем виде, предварительно полив сметаной.

Аливенци (Румыния)

250 г. сухого жирного творога, 3 ст. ложки густых сливок, 30 г. сливочного масла, 3 яйца, немного соли, по 1 ст. ложке кукурузного крахмала и пшеничной муки, 1 чайная ложка растительного масла, панировочные сухари.

За 2–3 ч до приготовления завернуть творог в салфетку и положить между двумя досками, сверху наложить груз, чтобы удалить из творога излишнюю влагу. Отжатый творог свешать с 20 г. сливочного масла, солью и сливками, протереть через сито и смешать с тремя желтками. За 30 мин до приготовления просеянную муку, кукурузный крахмал и взбитые белки

осторожно смешать с творогом. Форму смазать оставшимся сливочным маслом, дно и стенки посыпать панировочными сухарями, влить немного растительного масла, чтобы творожная масса легко отделялась от формы.

Выпекать в духовке при средней температуре в течение 20–30 мин. Отдельно подать мисочку со сливками.

Гибаница (Югославия)

Тесто: 500 г. муки, 1 чайная ложка растительного масла, щепотка соли, вода.

Начинка: 250 г. жирного творога, 250 г. каймака, 100 г. масла или маргарина (по желанию), 1/2 л молока. 5–10 яиц.

Муку просеять, смешать с растительным маслом, прибавить щепотку соли, немного тепловатой воды и замесить не слишком крутое тесто. Разделить тесто на пять равных частей и каждую часть в отдельности еще раз вымесить на доске. Оставить тесто на 1 ч. Затем посыпать салфетку мукой и раскатать на ней пласты толщиной 3–4 мм. Дать им немного подсохнуть, разрезать на куски, величина которых должна соответствовать величине и форме торта, который вы будете выпекать. Запечь коржи в духовке с обеих сторон.

Для начинки взять творог, каймак, молоко и желтки — все хорошо перемешать. Отдельно взбить белки и добавить их в подготовленную массу. Форму смазать жиром, положить в нее первый корж, на него — начинку из творога и так далее, пока не останется 3 коржа. Затем выложить половину оставшегося творога, накрыть его тремя оставшимися коржами и сверху положить ровным слоем остаток начинки. Сбрызнуть растолченным сливочным или растительным маслом. Выпекать при средней температуре в течение 1 ч. Во время выпечки несколько раз проколоть поверхность пирога вилкой. Гибаница готова, когда поверхность ее станет румяной и края начнут отделяться от формы. Подают ее обычно в теплом виде, разрезав на куски.

Фаршированный белый хлеб (Марокко)

250 г. отварного мяса дичи, 1 батон белого хлеба весом 500 г, пучок зелени петрушки, растительное или сливочное масло для жаренья, 1 стакан очищенного, мелко нарубленного и поджаренного миндаля, 3–4 ст. ложки мелко нарубленной зелени

(петрушка, мята, эстрагон, купырь, укроп), сок 1/2 лимона, 3–4 ст. ложки куриного бульона, 1 стакан соуса, оставшегося от жаренья, соль и перец.

Мясо нарезать кубиками и обжарить в растительном или сливочном масле. Взять батон белого хлеба, разрезать его вдоль и удалить мякоть. Мякоть раскрошить, смешать с миндалем, мелко нарубленной зеленью (побольше зелени петрушки) и жареным мясом. Затем добавить сок 1/2 лимона, 1 ст. ложку куриного бульона и соус, оставшийся от жаренья. Приправить солью и перцем. Полученной массой наполнить половинку батона. Закрыть верхней частью и полить соусом от жаренья и бульоном. Посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки. При подаче на стол можно нарезать этот батон крупными ломтями. Можно подать к этому блюду всевозможные зеленые салаты.

Доунатс — пышки по–американски

2 чайные ложки жира. 1 стакан сахара, 1 яйцо, ни 250 г. муки, 2 неполные чайные ложки искусственных дрожжей, 1/2 чайной ложки тертого мускатного ореха, 1/2 стакана молока, 1 чайная ложка корицы.

Жир смешать с половиной указанного количества сахара, добавить яйцо, муку, дрожжи, соль и мускатный орех. Постепенно вливая молоко, замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не начнет отставать от доски, после чего раскатать его в пласт толщиной в палец. Из теста вырезать блюдцем большие круги и в середине каждого стаканом вырезать дырку. Запечь в сильно разогретом жире. Готовые оладьи выложить на пергаментную бумагу и сверху посыпать остатками сахара, смешанного с корицей.

Тортильярс де хавина — мучные тортильяр (Мексика)

4 стакана муки, 2 чайные ложки соли, 100–120 г. маргарина, 1–1 1/4 стакана теплой воды.

Муку смешать с солью, просеять через сито, добавить жир, влить воду, замесить тесто. Из теста приготовить шарики величиной с яйцо, дать им 15 мин полежать и затем каждый шарик раскатать в кружок величиной с блюдце или чуть больше.

Тортильяс жарить на сковороде, не смазанной жиром, примерно 2 мин с одной стороны и 3 мин с другой.

Особенно вкусны свежие тортильяс, но мексиканцы едят их и

в сухом виде.

Тортильяс из лапши (Мексика)

4 яйца, 50 г. тертого сыра, соль, 2 стакана вареной лапши, 50 г. нарезанного кубиками шпика.

Яйца взбить, добавить сыр, соль и лапшу. Размять массу. Затем растопить кубики шпика в сковороде средней величины. Класть в нее по 2 ст. ложки лапшевой массы и обжаривать с обеих сторон. Подать тортильяс на стол с зеленым или смешанным салатом.

Тортильярс (Мексика)

12 тортильяс (см. рецепт «мучные тортильяс»), тертый сыр, мелко нарубленный репчатый лук, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок редиски, зеленый салат.

Из теста для торгильяс приготовить тонкие блинчики, не слишком большие (чтобы их можно было свернуть), и смазать их массой чоризо (см. ниже), сильно посыпать сыром и луком и завернуть. Сверху полить соусом и посыпать остатками тертого сыра, а также мелко нарубленными яйцами. Украсить редиской и салатом. По желанию можно взять двойную порцию соуса, который следует загустить мукой.

Эмпанадас — пирожки с начинкой (Перу)

Тесто: 500 г. муки, 200 г. сливочного масла, 2 желтка. 1/2 стакана теплого молока, 1/2 чайной ложки разрыхлителя (углекислого аммония).

Начинка: 1 тарелка мясных обрезков, 3 луковицы, 1–3 дольки чеснока, 1 ст. ложка каперсов, 80 г. анчоусов или 1 ст. ложка анчоусного паштета, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана мясного бульона, перец и майоран.

Из указанных продуктов замесить тесто и оставить его на 1 ч. Мясо, предназначенное для начинки, мелко порубить или пропустить через мясорубку. Мелко нарубленный лук и толченый чеснок потушить на растительном масле, затем добавить мясо, очищенные анчоусы и каперсы. Сверху посыпать мукой, добавить мясной бульон. Массу следует непрерывно помешивать, чтобы мясо не пригорело. Приправить перцем и майораном и оставить

на небольшом огне, чтобы избыточное количество бульона выкипело. Приготовленный таким образом мясной паштет можно подать в виде закуски с белым хлебом.

Тесто для эмпанадас следует раскатать как можно тоньше. Вырезать из него круги диаметром 10 см и выложить на них начинку. По желанию можно добавить небольшое количество изюма или сваренные вкрутую и мелко нарубленные яйца. Края пирожков хорошо закрепить. Перед выпечкой желательно выставить их в холодное место. Печь пирожки в кипящем жире. Можно также предварительно смазать их яйцом и запечь в духовке в течение 20–30 мин. Подавать в горячем виде.

Сладкая жизнь

Для многих будет откровением узнать, что сахар возбуждаете некие клетки мозга, которые в свою очередь стимулируют выработку организмом микродоз морфия (правильней сказать вещества, сходного по действию с этим наркотиком). Аналогичным образом действуют на мозг некоторые специи. Но действие специй происходит лишь при их большом (обжигающем) количестве, сахар же, как и сладости, содержащие глюкозу, всегда слегка наркотичен.

Теперь ясно, откуда беруться убежденные сладкоежки, почему дети столь быстро попадают под «власть» сладкого, почему, наконец, многие животные (например — собака), которые генетически к поеданию сладостей не расположены, принимают его за лакомство.

В идеале, надо бы жестко ограничивать детей (пока они несмышленные) от сахаросодержащей пищи, заменяя такую пищу небольшим количеством ягод, фруктов (не варенья) и меда. Тогда у них не наступит зависимость от не слишком полезной в больших количествах глюкозы, организм просто не будет испытывать нужды в сладостях.

Но, если вы не страдаете диабетом и вас не расперло вширь ожирение, то любовь к сладкому вполне может скрасить вашу жизнь (в отличие от любви к алкоголю или табаку).

Нынче торт стоит под сто рублей и дороже (хороший торт, а плохие лучше не покупать, вредно для здоровья), бисквиты, печенье, хорошие конфеты так же подорожали значительно. Есть сомнительные сладости, которые дарят «райское наслаждение», а если «съел — то готово»; их лучше не покупать, они вредны для желудка и могут вызвать канцерогенные заболевания.

Пропев такую оду хлебу и мучным изделиям автор уже сэкономил вашему бюджету пятую его часть. Как же тут

удержаться от рецептов лучших домашних сладостей народов мира.

СЛАДОСТИ, ДЕСЕРТ
Баба из риса по–марокканскиа

200 г. риса. 1/2 л молока, 80 г. сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, щепотка соли.

Для подливки: 100 г. сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 1 ст. ложка воды, 1–2 ст. ложки сливочного масла или кокосового жира.

Сварить рис в молоке, добавив сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Остудить и разложить в чашки. Просеять сахарную пудру и какао, добавить горячую воду, перемешать, добавить сливочное масло или растопленный кокосовый жир. Залить полученным соусом, который должен быть еще теплым, разложенный в чашки рис. Подать в холодном виде на десерт.

Ебаба (Марокко)

Горсть изюма, 250 г. сушеного хлеба, мед.

Сушеный хлеб натереть. Изюм отварить в воде, добавить хлеб и приготовить не слишком густой суп, который подсластить медом. Подать в горячем или холодном виде.

Десерт «Птичьи гнезда» (Румыния)

150 г. сахара, 3 белка, 150 г. миндаля или орехов.

Белки взбить с небольшим количеством сахара, постепенно добавляя его. Миндаль или орехи порубить и добавить к взбитым белкам. Десертной ложкой осторожно брать образовавшуюся пену, смешанную с орехами, и распределять ее на противне, который предварительно смазать жиром.

Выпекать «птичьи гнезда» на очень слабом огне. Подать а остуженном виде.

Абрикосовый или персиковый десерт (Румыния)

600 г. очень спелых фруктов, 200 г. сахарной пудры, 120 г. сахара, 1 небольшой лимон, кусочек корочки корицы, 3 стакана

белого вина.

Половину указанного количества фруктов очистить, разрезать на мелкие дольки, посыпать сахарной пудрой (80 г) и поставить в холодильник. В вино положить кусочек кожи лимона, сок лимона, корочку корицы и разогреть его на слабом огне. Незадолго до кипения снять с огня. Оставшиеся фрукты протереть через сито, добавить 120 г. сахара, залить остуженным вином и осторожно перемешать. Полученным соусом залить подготовленные ранее фрукты.

Земляничные или малиновые ломтики (Румыния)

Тесто: б яиц, 150 г. сахарной пудры, 100 г. пшеничной муки, 50 г. крахмала, щепотка соли, 1/2 чайной ложки цедры лимона.

Начинка: земляника или малина, взбитые сливки или сливочный крем, немного мармелада или шоколада, натертого на крупной терке.

Сахарную пудру, желток и цедру лимона осторожно смешать и взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме вдвое. Затем сильно взбить белки и смешать с мукой и крахмалом, прибавив соль, а затем осторожно добавить желтки, взбитые с сахаром. Бисквитную массу раскатать на 1–2 листа и запечь на очень слабом огне, чтобы она осталась светлой и мягкой, после чего листы следует разрезать на четырехугольники. Взбитые сливки смешать с земляникой или малиной, ломтики бисквита намазать этой массой и покрыть такими же ломтиками. Каждое пирожное смазать сверху мармеладом или посыпать тертым шоколадом.

Ореховые палочки (Югославия)

Тесто: 250 г. муки, 125 г. масла или маргарина, 1 яйцо, мармелад.

Начинка: 125 г. молотых орехов, 125 г. сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока.

Из просеянной муки, масла и яйца замесить тесто (можно добавить несколько столовых ложек молока). Поставить на 1 ч на холод, затем раскатать в пласт. Выложить на противень, не смазанный жиром, задвинуть в очень горячую духовку, нагретую до 180–200 градусов, и выпекать 20 мин. Затем дать остыть и намазать тонким слоем мармелада.

Продукты для начинки смешать, выложить на слой мармелада и поставить в духовку на 10–15 мин. Как только орехи зарумянятся, вынуть противень из духовки. Когда пирог остынет, разрезать его на палочки размером 2Х 4 см.

Банановый пудинг (Испания)

5 ст. ложек сливочного масла, 5 ст. ложек сахара, 2 яйца, 4 спелых банана, 1 ст. ложка сока лимона, 1 стакан панировочных сухарей, 2 чашки сока ананаса, немного сливочного масла или маргарина для запекания.

Взбить масло, сахар и желтки. Бананы очистить, раздавить вилкой и, добавив лимонный сок, смешать (взбить в смесителе) с ранее взбитыми желтками. Непрерывно помешивая, добавить сок ананаса и панировочные сухари. Взбить белки с сахаром и осторожно добавить в общую массу. Поместить все в специальную форму, смазанную маслом, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30–40 мин ори средней температуре. Подать в горячем или холодном виде с красным вином.

Розовый торт (Турция)

Тесто 500 г. муки, 1/2 чайной ложки соли, 1,4 л теплой воды, 8 капель уксуса, 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного масла.

Начинка: 1/2 л молока, 60 г. маисового крахмала, 550 г. сахара, 250 г. орехов, 1 желток, 1 ст. ложка растительного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 2 лимона, 200 г. сливочного масла.

В муке сделать углубление, влить в него яйцо, смешанное с теплой водой, уксусом, солью и растительным маслом, и осторожно замесить тесто. Тесто месить на доске до тех пор, пока оно не будет отставать от доски и не появятся пузыри. Тогда посыпать его мукой и поставить в теплое место, прикрыв перевернутым горшком. Через 30 мин разделить тесто на салфетке на несколько кусков и приготовить из них тонкие слои теста.

Из молока, маисового крахмала, 100 г. сахара приготовить пудинг, остудить его и затем добавить тертые орехи, желток и сок 1 лимона- Каждый лист теста в отдельности смазать растопленным сливочным маслом, после чего сложить их один на другой. Сверху положить начинку. Скатать тесто в рулет, по возможности туже. Рулет нарезать острым ножом на порции шириной примерно 3 см и выложить эти кусочки на хорошо

смазанный маслом противень. Выпекать в духовке при средней температуре в течение 20 мин. Пока рулет запекается, из оставшегося сахара и 1 стакана воды приготовить сироп, добавив пакетик ванильного сахара и нарезанный дольками лимон. Еще не остывшие кусочки рулета полить сиропом. Затем сложить их красиво и подать на стол.

КЕЛА РАЙТА — Бананы в соусе из йогурта (Индия)

Этот рецепт — из ежемесячного журнала движения сознания Кришны «Бэк

ту Годхед» («Обратно к Богу»), в котором есть раздел «Кухня Кришны».

Этот раздел ведет Ямуна даси, одна из лучших поваров движения Харе

Кришна. Банановая райта — ее любимый салат.

4 небольших, крепких, зрелых банана
2 ст. л. топленого или растительного масла
2 чашки (475 мл) йогурта
2 ч. л. семян горчицы
1 ч. л. соли
1 стручок свежего острого перца, очищенный от семян и мелко нарезанный
1/2 ч. л. сахара
3 ст. л. нарубленных листьев свежей мяты

Очистите бананы и нарежьте по диагонали ломтиками по 3 мм толщиной.

Отложите. Сбейте венчиком йогурт, соль, сахар и листья мяты в миске.

Затем добавьте нарезанные бананы.

В маленькой кастрюле нагрейте топленое или растительное масло на

среднем огне. Добавьте семена горчицы и накройте крышкой; снимите

кастрюлю с огня, когда семена перестанут трещать и подпрыгивать.

Бросьте туда нарубленный перец, встряхните кастрюлю, чтобы компоненты

смешались, затем влейте приправу в йогурт. Тщательно перемешайте и

накройте крышкой. Перед подачей к столу банановая райта должна

постоять в холодильнике не менее часа.

Время приготовления — 10 мин

Время охлаждения — 1 час

Яблоки по–болгарски (Болгария)

6 больших яблок, 1 чашка ванильного крема (см. ниже), 30 г. измельченных орехов, миндаль, изюм, 60 г. масла, 3/4 л красного вина, 6 шт. мягкого печенья, 1 ст. ложка мармелада из смородины.

Орехи, миндаль, изюм и ванильный крем смешать и наполнить этой смесью вымытые и очищенные от сердцевины яблоки. Форму для запекания смазать маслом, положить на нее яблоки, все залить вином, закрыть крышкой и поставить тушить до тех пор, пока яблоки не станут мягкими. Каждое яблоко положить на печенье, на яблоко положить мармелад и все залить горячим вином.

Ванильный крем 1/3 л молока соединить с 1 неполной столовой ложкой картофельной муки, 1 полной столовой ложкой масла, 60 г. сахара, 1 яичным желтком, 1/2 пакетика ванильного сахара, размешать на паровой бане до получения кремообразной массы. Массе дать остыть и после этого взбить.

Цикорий аппетитный (Бельгия)

500 г. яблок, 1 ст. ложка изюма, 500 г. цикория, 250 г. мяса, 1 стакан белого вина, 1 ст. ложка пчелиного меда, маргарин.

Яблоки очистить, нарезать дольками, соединить с изюмом и вложить в смазанную маслом форму для запекания. Второй слои выложить предварительно подготовленным цикорием, который также нарезать в виде тонких долек. Полить вином, сверху положить ломтики отварного мяса. Мясо сбрызнуть медом, все накрыть крышкой и выпекать в духовке в течение 25 мин при средней температуре. Рассчитано на 2–3 порции.

Цикорий по–брюссельски (Бельгия)

400 г. цикория, 1–2 ст. ложки масла, 3–4 ст. ложки сметаны, 2 яблока, 2 ст. ложки сока лимона, соль, сахар, 2–3 ст. ложки тертого сыра.

Цикорий, очищенный и промытый, вложить в смазанную

маслом форму для запекания. Сбрызнуть соком лимона, чтобы цикорий не потемнел. Посолить и сверху уложить предварительно очищенные яблоки, нарезанные дольками. Добавить сахар на кончике ножа и полить сливками. Обильно посыпать тертым сыром, сверху положить несколько маленьких кубиков масла и, плотно закрыв крышкой, поставить форму на 15 мин в умеренно разогретую духовку для запекания.

Вишневая сладость (Германия)

1 л пахты, 170 г. манки, 1 ст. ложка сливочного масла, 500 г. вишни, освобожденной от косточек, из вишни 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, сахар по вкусу, кусочек цедры лимона.

Сварить на пахте манную кашу, добавить цедру лимона, ванильный сахар и сахар по вкусу. Снять с огня, добавить желток, а когда каша слегка остынет, и взбитый белок. Форму смазать маслом и на 3/4 заполнить кашей. На кашу выложить половину подготовленной вишни, на вишню снова кашу, потом снова вишню и последний слой — каша. Вишню слегка посыпать сахаром. На поверхность пудинга положить кусочки сливочного масла и поставить пудинг ненадолго в духовку.

Красная каша (Хаммерфест)

500 г. красной смородины, 250 г. малины, 100 г. черной смородины, 1 л воды, 150 г. сахара, 50–60 г. картофельной муки.

Перебранные и вымытые ягоды проварить в очень небольшом количестве воды, затем отжать через марлю. Полученный сок проварить с сахаром. Крахмал развезти в небольшом количестве воды и, постоянно помешивая, влить в ягодный сироп. Сиропу дать закипеть и сейчас же снять с огня. Красная каша готова. Это блюдо по своему приготовлению очень напоминает обыкновенный фруктовый кисель. Его разливают в стаканы и подают в холодном виде с молоком или сливками на десерт.

Суфле ягодное (Дания)

500 г. крыжовника, 120 г. сахара, цедра 1/2 лимона, 1 чайная ложка пшеничной муки, 1/2 стакана белого вина, 2 яйца.

Крыжовник проварить до мягкости, добавив немного воды, цедру лимона и сахар. Протереть через сито. Желтки смешать с

сахаром и небольшим количеством остуженною ягодного пюре, затем соединить со всем количеством пюре и проварить 3–5 мин, постоянно помешивая. Добавить вино, снять с огня и прибавить взбитые в пену белки. Полученную массу переложить в смазанную маслом форму и запекать 30 мин на слабом огне. К этому подать ванильный соус.

Базельские брунсли (Швейцария)

50 г. сахарной пудры, 500 г. миндаля, 100 г. горького шоколада, 1 чайная ложка корицы, 1 ст. ложка вишневой наливки, 4 белка

Миндаль очистить, натереть вместе с шоколадом как можно мельче. Белок и сахар очень сильно взбить. Продолжая взбивать, прибавить сахар и вишневую наливку. В конце понемногу осторожно прибавить шоколад, корицу и миндаль Тесто очень хорошо перемешать, раскатать, разделать с помощью специальных формочек печенье и выпекать на очень слабом огне.

Печенье «Лепесток» (Швейцария)

500 г. муки, 350 г. сахара, 250 г. масла, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка соды, 2 яйца, 250 г. очищенного миндаля.

Масло растереть с сахаром. Миндаль слегка подрумянить и мелко нарубить, смешать с маслом и сахаром, а затем с мукой и содой. Тесто быстро перемесить, раскатать в жгут диаметром 3–4 см и поставить на 1–2 ч на холод, лучше всего поместить тесто в морозильник. Затем нарезать на тонкие ломтики и выпекать печенье в течение 5–7 мин на слабом огне. Каждое печенье украсить капелькой разогретого шоколада или кусочками мармелада.

Сырные коржики (Швейцария)

3 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 50 г. сливочного масла, 3 стакана тертого сыра, 1 яйцо, 2 желтка отдельно, 10 г. толченых сухарей.

Муку поджарить в масле до бледно–желтого цвета, смешать с молоком и варить минут пять. Добавить тертый сыр, перемешать, влить яйцо, взбитые желтки, вновь поставить на огонь и сильно

взбить до тех пор, пока не начнется кипение. Тогда полученную массу снять с огня, немного остудить, выложить на смазанный маслом и обсыпанный сухарями противень, разрезать на порции и запекать до готовности.

Крокеты (Швейцария)

1 стакан твердого тертого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 2 стакана молока (или молоко пополам со сливками), 2 яичных желтка, 1 яйцо, сухари молотые.

Муку поджарить в кастрюле со сливочным маслом так, чтобы она пожелтела (можно прибавить молоко) и варить несколько минут. Снять с огня, добавить тертый сыр, яйцо, 2 взбитых желтка, вновь поставить на огонь и сильно взбить. Когда масса закипит, снять с огня и выложить в смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями противень (толщина масла должна быть около 2 см). Разрезать пласт на куски, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Булочки с яблочным повидлом (Бельгия)

4 булочки, 2 граненых стакана густого яблочного повидла, 1–2 ст. ложки изюма, сахар и корица.

Срезать с булочек верхнюю часть, вынуть середину и заполнить образовавшуюся пустоту повидлом, смешанным с изюмом. Посыпать сахаром с корицей и запечь в смазанной маслом форме или на сковороде в нежаркой духовке.

Вафли по–фламандски

220 г. муки, 125 г. масла или маргарина, 1 ст. ложка сахара, 1/4 л молока, 15 г. дрожжей, 3 яйца, лимон, соль.

Масло растереть с сахаром, добавить яйца, муку и разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи, затем добавить остаток молока. Приправить солью и соком лимона. Замесить тесто и поставить в теплое место. Подошедшее тесто выпекать в специальной форме для вафель, предварительно посыпав ее ванильным сахаром. Вафли можно подавать с ванильным соусом.

Рисовые пирожные (Бельгия)

1 стакан риса, 3 граненых стакана молока, 1/2 чайной ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 300–400 г. охлажденного слоеного теста, 250 г. миндальных пирожных, 5 ст. ложек рома, 1–2 ст. ложки сахарной пудры.

Рис отварить в молоке, добавив соль и сахар. Смазанную маслом форму выстелить слоеным тестом, миндальные пирожные пропитать ромом и положить в форму на слой теста, сверху добавить вареный рис. Задвинуть форму в разогретую духовку и запекать 25–30 мин до образования румяной золотистой корочки. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Вареники с повидлом (Словакия)

400 г. муки, 1 яйцо, 100 г. масла, 1/2 стакана воды, щепотка соли, сливочное повидло, тертая булка, 50 г. масла, сахар.

Из муки, яйца, 1 полной столовой ложки масла, воды, соли замесить негустое тесто и дать подойти. Затем раскатать тесто, разделать на четырехугольники и на каждый положить повидло (1 чайная ложка на один вареник). Слепить уголки так, чтобы получились треугольники. Сварить вареники в слегка подсоленной воде в течение 5 мин, вынуть шумовкой из воды, посыпать подрумяненными панировочными сухарями, сбрызнуть маслом и посыпать сахаром.

Сдобные булочки с начинкой (Словаакия)

500 г. муки, 1/2 стакана молока, 30 г. дрожжей, 50 г. сахара, 60 г. масла или маргарина, 1–2 яйца, 150 г. мармелада, соль.

Муку просеять в миску, сделать в муке углубление и влить в него теплое молоко, в котором предварительно растворить дрожжи, сахар и масло. Добавить яйца и соль. Замесить тесто. Когда оно начнет отделяться от миски, замешивание прекратить, поставить тесто примерно на час в теплое место, чтобы оно подошло. Затем раскатать а пласт толщиной в палец. Разрезать на четырехугольники, на середину каждого положить мармелад (в качестве начинки можно использовать и творог), защепить края и сбрызнуть булочки маслом. Уложить на противень, предварительно смазанный маслом, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы тесто снова могло подойти. Затем вставить в духовой шкаф и выпекать при средней температуре до тех пор, пока булочки не станут золотисто–

коричневыми. Вынуть из духовки, посыпать сахарной пудрой и теплыми подать к столу. Ванильный соус подать отдельно.

Словацкие роглики с орехами

300 г. муки, 10 г. дрожжей, 8 ст. ложек молока, щепотка соли, 90 г. сахара, 40 г. маргарина, 1 яйцо, 15 г. сливочного маргарина, 125 г. очищенных орехов, 1/2 пакета ванильного сахара, лимонно–сахарная глазурь.

Замесить дрожжевое тесто из муки, молока, яйца, дрожжей, маргарина, соли и сахара. Дать тесту подойти, раскатать в не слишком тонкий пласт. Нарезать из теста треугольники и смазать распущенным маргарином. Растертые с сахаром орехи слегка подрумянить и растолочь. Добавить ванильный сахар и немного воды, чтобы получилась тягучая масса. Треугольники из теста намазать этой массой и скатать в роглики. Выпекать в смазанной жиром форме, предварительно дав рогликам снова подойти, в жаркой духовке в течение 20 мил (роглики должны зарумяниться). Еще теплые роглики смазать лимонной глазурью.

Палатшинкен (пирожные) (Венгрия)

* 150 г. муки, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, щепотка соли, 1/4 л молока, немного воды.

Перемешать муку, яйца, сахар, соль, молоко и воду и оставить на 1/2 ч. Из теста сформовать 12 пирожных, так называемых палатшинкен, и запечь на сковороде. Готовые пирожные по желанию украсить мармеадом, сладким творогом, тертыми орехами или какими–либо другими сладостями.

* 150–200 г. творога, 1–2 яйца, соль на кончике ножа, 2–3 ст. ложки сахара, цедра 1/2 лимона, немного молока или сливок.

Творог протереть через сито и смешать с желтком, солью, сахаром, цедрой лимона. Добавить молоко или сметану. Белки взбить отдельно. Смешать все. На часть подготовленных палатшинкен (см. рецепт выше) выложить творог и накрыть другими палатшинкен.

* Палатшинкен выложить в форму, смазанную маслом, сверху положить начинку из сахарной пудры, смешанной с половиной массы какао, посыпанной орехами. Затем положить начинку с творогом, потом с мармеладом. Еще раз положить начинку в том

же порядке. Накрыть все палатшинкен. Эту башню задвинуть в духовку и выпекать в течение 25 мин. Затем полить все взбитыми в пену белками, посыпать сахарной пудрой, поставить палатшинкен снова в духовку и запечь до образования румяной корочки. Торт разделить на части.

* 400 г. муки, 100 г. маргарина, 100 г. сахарной пудры, 3 желтка, 15 г. дрожжей, 1/4 л молока, пакетик ванильного сахара, щепотка соли, 75 г. мелко нарубленных орехов или миндаля, можно также добавить изюм

Муку просеять, добавить 1 ст. ложку сахара, ванильный сахар, 50 г. маргарина, желтки, соль Дрожжи развести в теплом молоке и смешать с остальными компонентами. Замесить крутое тесто, выложить в миску, посыпанную мукой, накрыть салфеткой и поставить подходить в теплое место на 90 мин. Затем еще раз перемесить и выложить на доску, посыпанную мукой. Раскатать тесто в палец толщиной. Раскатанный лист теста разделать рюмкой на небольшие лепешки величиной с орех, каждую обмакнуть в растопленное масло и выложить на противень рядами. Каждый ряд посыпать орехами или миндалем, смешанным с сахарной пудрой, или крупно нарезанным изюмом. Лепешки положить одну на другую в 2–3 ряда. Противень задвинуть в духовку (умеренно нагретую) и выпекать до тех пор, пока лепешки не станут золотисто–желтыми. Подать с ванильным или винным соусом в теплом или холодном виде.

Манделах (печенье) (Германия)

500 г. муки, 4 яйца, 100–150 г. масла или маргарина, 150 г. сахара, по 1/2 чайной ложки кардамона и гвоздики, цедра 1/2 лимона, соль, сухие дрожжи, жир для жаренья.

Яйца взбить с сахаром, прибавить пряности и муку. Масло растопить и осторожно смешать с мукой и сухими дрожжами. Тесто хорошо вымесить, с помощью чайной ложки разделить на небольшие шарики. Бросить их в кипящий жир и жарить, как пончики. Готовые шарики посыпать сахарной пудрой.

Печенье (Германия)

250 г. сахара, 250 г. сладкого миндаля, 2 яйца, по 8 г корицы и мускатного ореха, 4 г гвоздики, 1 чайная ложка цедры лимона, 2 ст. ложки муки.

Сахар взбивать с яйцами в течение 15 мин. Миндаль очистить, мелко нарубить, смешать с прочими специями и мукой и замесить крутое тесто. Раскатать тесто в пласт, вырезать фигурки и запечь в духовке при средней температуре.

Торт «Германия»

Тесто: 250 г. муки, 100 г. масла или маргарина, щепотка соли, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки сухих дрожжей.

Начинка: 100 г. сливочного масла или маргарина, 100 г. сахара, 50 г. муки, 2 яйца, щепотка соли, 1/2 л молока, 3–4 ст. ложки лимонного горького миндаля.

Тесто быстро замесить и поставить на 1/2 ч в холодное место. Затем раскатать и выложить в форму для торта, сильно приподняв края теста. Масло смешать с сахаром, добавить яйца и в конце — муку. Приправить солью, соком лимона и цедрой (при желании можно добавить ром и горький миндаль). Свежее молоко разогреть, но не доводить до кипения. Форму с тортом задвинуть в духовку и выпекать в течение 10–15 мин. В подготовленную смесь добавить теплое молоко, все смешать в смесителе в течение 2–3 мин до получения густоватой массы. Массу немедленно вылить на торт и поставить его снова в духовку на 30 мин. Поверхность торта должна запечься и зарумяниться.

Коврижка с изюмом (Германия)

2 кг муки, 100 г. смальца, 100 г. очищенного сала, 800 г. маргарина, 850 г. изюма, 150 г. сладкого и 65 г. горького миндаля, 100 г. цукатов, цедра лимона, 325 г. сахара, 1/2 л молока, 150 г. дрожжей, 20 г. соли, 1/4 чайной ложки муската.

Для смазки: 400 г. масла, 125 гсахара, 125 г. сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.

Цукаты мелко порубить, миндаль смолоть, цедру натереть. Все необходимые продукты подготовить с вечера и поставить в теплое место. На следующий день просеять муку, развести а теплом молоке дрожжи и приготовить опару. Остальные продукты смешать с мукой и остатками молока. Хорошо все смешать с опарой и месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Тесто не следует держать вблизи источника тепла, чтобы жир не вытекал. Тесто должно подходить по крайней мере 2 ч. Затем разделить тесто на несколько частей весом по 500–1200 г. и каждый кусок теста снова перемесить и

раскатать в длинные полоски. Сделать в каждой коврижке продольное углубление типа «желоб» глубиной примерно 1 см и меньший край наложить на больший. Коврижки следует выпекать в хорошо разогретой духовке в течение 1 ч. Затем смазать маслом и покрыть глазированным сахаром. Еще раз смазать маслом и посыпать сахарной пудрой.

Датская ромовая баба

3 яйца, 150 г. сахара, 150 г. муки, 1 стакан вишневого сока, 3–4 ст. ложки рома, 2 желтка, 1/4 л сливок, 1 ст. ложка крахмала.

Яйца смешать с сахаром и взбить их в пену, осторожно понемногу всыпать муку. Замесить тесто и осторожно наполнить им предварительно промасленную форму для выпекания бабы. Форму вставить в духовку со средним жаром и выпекать до образования на поверхности бабы золотистой корочки. Затем бабу охладить и опустить в миску с вишневым соком, смешанным с ромом (2 ст. ложки) для пропитки. На паровой бане взбить сливки, желтки и крахмал, добавить оставшимся ром. Перед подачей на стол бабу полить сладким соусом.

Шведский яблочный торт

500–600 г. яблок, 80 г. сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана сахара, 125 г. миндаля, 1 ст. ложка муки, сок и цедра 1/2 лимона, 2 яйца.

Яблоки очистить, освободить от сердцевины и нарезать тонкими ломтиками. Взять немного воды, прибавить ложку сахара и прокипятить. В полученном сиропе несколько минут потушить ломтики яблок. Остатки сахара растереть с маслом, прибавить желтки и молотый миндаль, а также цедру лимона и лимонный сок. Взбить белки с небольшим количеством сахара и смешать со всей массой. Огнеупорную посуду смазать маслом, выложить дно ее ломтиками яблок, на них вылить полученную массу и поставить форму с яблочным тортом в духовку и запекать 45 мин на слабом огне. Подать в форме в виде десерта и полить холодным ванильным соусом.

Яблочный рулет (Австрия)

Тесто: 250 г. очень сухой муки, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки растительного масла или кусок чистого свиного смальца величиной с орех, щепотка соли, 3–4 ст. ложки тепловатой воды, несколько капель уксуса, сливочное масло или маргарин для смазки.

Яблочная начинка: 800–1000 г. яблок, горсть изюма, горсть толченого миндаля, 100 г. панировочных сухарей, 100 г. сахара, 1/2 чайной ложки корицы, сливочное масло или маргарин.

Муку просеять на доску, вбить в нее яйцо, прибавить жир, соль, уксус и замесить крутое тесто. Тесто не следует раскатывать, его нужно брать в руки и с силой бросать на доску, пока оно не перестанет приставать к рукам и к доске и не начнет пузыриться. Затем нужно взять сухую доску, посыпать ее мукой и положить на нее тесто, сбрызнуть его теплой водой и прикрыть подогретым горшком. Оставить тесто на 1/2 ч. Затем надо освободить кухонный стол, покрыть его чистой салфеткой и посыпать ее мукой. Тесто слегка раскатать в виде треугольника, затем растягивать руками до тех пор, пока тесто не станет совсем прозрачным. Если тесто где–то прорвется, его нужно залатать и заплату постараться сровнять. Очень тонко раскатанное тесто оставить на некоторое время, чтобы оно подсохло. Проще всего разделить и приготовить 2 или 3 маленьких струделя. Тесто смазать растопленным маслом или маргарином и 2/3 поверхности струделя покрыть начинкой (см. ниже). Затем, осторожно приподнимая край салфетки, скатать струдель или рулет, края крепко защипать и выложить на смазанный жиром противень. Сбрызнуть сверху растопленным маслом и выпекать при умеренной температуре ровно 45 мин. Рулет следует часто смазывать растопленным маслом. Когда рулет будет готов, посыпать его сахарной пудрой и разрезать на части толщиной 2–4 см. Подавать в теплом или холодном виде.

Для приготовления начинки яблоки очистить от кожи, удалить сердцевину, нарезать мелкими дольками или лучше натереть на крупной терке. Панировочные сухари смешать с небольшим количеством сахара и слегка обжарить на сливочном масле. Этими сухарями посыпать подготовленное, смазанное маслом тесто, распределить на нем начинку (яблоки, изюм и миндаль, перемешанные вместе), сверху посыпать корицей, смешанной с сахаром, и скатать рулет.

Зальцбургский нокерлн

80 г. масла, 3 яйца, 30 г. сахарной пудры, 30 г. муки, 3 ст.

ложки молока.

Соус ванильный: 2 желтка, 1 ст. ложка картофельной муки, 80 г. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 л молока.

Половину количества масла, желток и сахарную пудру взбивать в течение 1/2 ч, затем добавить просеянную муку и взбитый белок. Оставшееся масло растопить на сковороде, влить туда приготовленное тесто, добавить молоко и поставить сковороду в предварительно разогретую духовку. Запекать в течение нескольких минут при высокой температуре. Когда тесто поднимется (оно должно быть рыхлым), сделать столовой ложкой в середине его углубление, выложить нокерлн на подогретое блюдо углублением вверх, полить ванильным соусом и подать на десерт.

Соус приготовить так, желтки смешать с картофельной мукой, сахаром и ванильным сахаром, развести небольшим количеством холодного молока, влить в оставшееся количество кипящего молока и взбить на паровой бане до получения густой массы.

Гугельхупф — ванильная баба (Австрия)

300 г. муки, 20 г. дрожжей, 1/8 л молока, 160 г. сливочного масла или маргарина, 4 желтка, 75 г. сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара, 4–5 ст. ложек изюма, 1 ст. ложка рома, цедра 1/2 лимона, панировочные сухари.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, цедру лимона и в самом конце — желтки. Всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытые, обсушенные и обвалянные в муке изюминки. (Тесто можно поставить, прикрыв крышкой, на 1–2 дня на холод.) Затем смазанную маслом и посыпанную сухарями форму наполнить тестом и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло. Выпекать в духовке при средней температуре в течение 1/2 -1 ч. Когда баба немного остынет, осторожно вынуть ее из формы, прикрыть салфеткой и дать полностью остыть. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Марилен–кнёдель (клецки абрикосовые) (Австрия)

Для теста: 1 кг картофеля, 1 яйцо, кусок (величиной с орех) сливочного масла или свиного жира, 200–250 г. муки.

Для начинки: абрикосы, сахар–рафинад, панировочные сухари, сливочное масло или маргарин.

Картофель отварить, натереть на терке, добавить муку, яйцо и жир, замесить тесто. Доску хорошо посыпать мукой и раскатать на ней тесто толщиной 3 мм. Раскатанное тесто разделить на квадраты одинаковой величины с таким расчетом, чтобы на каждый квадрат можно было положить целый абрикос. А вместо косточки в каждый абрикос следует поместить кусочек сахара. Сформовать клецки и варить их в подсоленной воде под крышкой до тех пор, пока они не всплывут. Затем отбросить на дуршлаг и дать стечь воде. Обвалять клецки в толстом слое панировочных сухарей, посыпать сахаром и обжарить в большом количестве жира. Затем снова посыпать сахаром и в горячем виде подать на стол.

Венский торт «Захер»

Тесто: 150 г. шоколада или 30 г. какао, 30 г. сахарной пудры, 2 ст. ложки сливок, 150 г. сливочного масла или маргарина, 180 г. сахара, 6 яиц, 150 г. муки, 2–3 ст. ложки абрикосового мармелада.

Для поливки торта: 40 г. кокосового масла, 50 г. какао, 200 г. сахарной пудры, 3 ст. ложки горячей воды.

Шоколад растопить. Масло хорошо растереть вместе с сахаром, превратив в совершенно однородную массу, постепенно добавить 6 желтков. Влить в массу растопленный шоколад или какао, добавить сахарную пудру и сливки. Затем дважды добавить просеянную муку и взбитые с оставшимся сахаром белки. Белки следует добавлять постепенно, помешивая при этом основную массу. Хорошо смазанную жиром форму наполнить тестом. Печь торт ровно час при умеренной температуре. Затем торт вынуть из духовки, дать ему остыть, после чего осторожно переложить, ровно обрезать и намазать абрикосовым мармеладом. Сверху полить смесью кокосового масла, какао, сахарной пудры и горячей воды, которую предварительно разогреть на паровой бане.

Торуньские коврижки (Польша)

2 кг муки, 1/2 л меда, немного корицы, цедра лимона, 6 шт. гвоздики, кардамон на кончике ножа, 60 г. сливочного или топленого масла, 20 г. питьевой соды, 1 рюмка рома, 3 яйца,

300 г. сахара, 30 г. миндаля.

Половину порции муки высыпать на доску, сделать в муке углубление и влить в него разогретый мед, смешанный с корицей, цедрой, гвоздикой и кардамоном. Замесить тесто. В теплое еще тесто добавить масло и хорошо вымесить тесто, пока оно совсем не остынет. Затем развести соду в рюмке рома, влить в тесто. Смешать 300 г. сахара со взбитыми яйцами, также добавить в тесто, затем осторожно понемногу всыпать оставшуюся муку. Все тесто следует месить руками не менее часа. Затем вложить его в смазанную маслом форму, сровнять ножом поверхность, закрыть крышкой и выставить в сухое прохладное место на неделю. После этого выдержанное тесто поставить для выпечки в духовку со средним жаром. После выпечки завернуть в полотняную салфетку и выдерживать еще в течение 2 недель. По желанию коврижки перед выпечкой можно посыпать толченым миндалем.

Маковник (Польша)

250 г. мака, 1/4 л сладкой воды или молока, 50 г. коринки или изюма, 50 г. орехов, 15 г. цукатов, 1/2 рюмки рома, ломтики белого хлеба или сухари.

Мак залить кипящей сладкой водой или сладким молоком, чтобы образовалось тягучее тесто. В это тесто добавить изюм, орехи и цукаты, предварительно размельченные, а также стопку рома. Дно стеклянной посуды выложить ломтиками белою хлеба или сухарями, предварительно обмакнув их в горячую сладкую воду или молоко. На них положить толстый слой маковой массы, потом опять слой сухарей и т. д. Последний слой должен быть маковым.

Блюдо выставить на продолжительное время в холодное место. Перед подачей на стол украсить половинками миндаля или шоколадными монетками.

Овсянка по–английски (Поридж)

3–4 ст. ложки овсяных хлопьев, сливки или сгущенное молоко, сахар, зелень для супа.

Всыпать хлопья в подсоленную воду, дать воде закипеть, можно добавить зелень. Когда крупа стане: мягкой, выпить кашу на подогретую тарелку, добавить сливки или сгущенное молоко и посыпать сахаром.

Торт к чаю (Англия)

125 г. сливочного масла, 125 г. сахара, 160 г. картофельной мухи, 25 г. муки, 3 яйца, 60 г. миндаля, 75 г. засахаренных вишен, 2 ст. ложки коринки, 2 ст. ложки мелко нарубленных цукатов, 2 ст. ложки рома, 1/2 ч чайной ложки цедры лимона, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/2 чайной ЛОЖКИ соды, щепотка соли.

Масло, сахар, цедру лимона и ванильный сахар взбить, добавить картофельную муку, пшеничную муку, соль, соду и яйца. Миндаль очистить, растереть и добавить с вымытыми и обсушенными ягоды и коринки и цукатами в тесто. Вишни нарезав посыпать мукой и добавить в тесто вместе с ромом. Массу поместить в форму, смазанную жиром, и выпекать 40 мин при средней температуре.

Шоколадный пудинг (Англия)

3 ст. ложки какао, 1–2 ст. ложки сливок, 60 г. сахара, 1/2 л молока, 125 г. мелких тертых панировочных сухарей, 50 г. сливочного масла, 2 яйца, I ст. ложка коньяка, 2 ст. ложки тертого миндаля, 1/2 чайной ложки соды, 60 г. муки.

Какао смешать с панировочными сухарями, добавить молоко или сбивки, размачивать в течение 10 мин. Масло смешать с сахаром и хорошо растереть, добавить желток, муку и соду, а затем панировочные сухари, миндаль и коньяк. Отдельно взбить белки с сахаром и добавить в тесто. Приготовленное тесто поместить в форму для пудинга и варить на паровой бане в течение 1 ч. В горячем виде подать с ванильным соусом.

Ирландские блинчики

1/4 л молока, 3 яйца, 40 г. топленого масла, 60 г. сахарной пудры, немного муки, щепотка корицы, мускатный орех, немного рома, сахар.

Замесить тесто для блинчиков, развести муку молоком и добавить яйца, масло, сахарную пудру, мускатный орех и ром. Тесто по густоте должно быть похоже на сметану. В сковороде сильно разогреть жир и испечь тонкие блинчики. Посыпать их сахаром, сложить горкой один на другой и украсить дольками лимона.

Ирландцы подают мучные печеные изделия к столу сразу из печи. Они любят есть их в горячем виде, любят, чтобы они были

посыпаны сахаром и корицей.

Парижский десерт из сыра

150 г. сыра, 1–2 сладких яблока, горсть миндаля, 2 ст. ложки майонеза, сок лимона по вкусу, соль.

Сыр и очищенные яблоки нарезать тонкими ломтиками и добавить миндаль, майонез, лимонный сок и перемешать. Можно посолить по вкусу. К этому подать поджаренные ломтики хлеба.

Мезельмен — североафриканское печенье (Тунис)

500 г. муки, 150 г. сахара, 6–8 ст. ложек растительного масла, 8 ст. ложек воды, 1/2 чайной ложки соли, 3 ст. ложки меда, 1–2 горсти миндаля.

Из муки, сахара, растительного масла замесить тесто, добавив немного воды и соли. Дать тесту постоять, после чего раскатать его в пласт толщиною 1 см. Стаканом нарезать круглое печенье. Испечь в духовке. Готовое печенье выложить на бумагу, смазать медом и посыпать измельченными кедровыми орешками или миндалем.

Шоколадный торт «Бумеранг» (Австралия)

150 г. муки, 2 неполные кофейные ложки сухих дрожжей, 125 г. сливочного масла или маргарина, 2 неполные столовые ложки мелко нарубленных кокосовых орехов, 2 неполные столовые ложки какао, 200 г. сахара, 2 яйца, щепотка соли, 3 ст. ложки молока, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Начинка: 1 стакан сахарной пудры, 1 неполная столовая ложка какао, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 чайная ложка с горкой молотого кофе, 1 ст. ложка мелко нарубленных кокосовых орехов, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Масло, кокосовые орехи, какао, сахар и ванильный сахар хорошо перемешать. Не прекращая помешивать, добавить яйца. Затем добавить муку, сухие дрожжи, соль и в последнюю очередь постепенно влить молоко. Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и выпекать при средней температуре в течение 40–45 мин. Все компоненты начинки перемешать, взбить венчиком до кремообразного состояния.

Остывший торт смазать полученным шоколадным кремом.

Анцакс — печенье из овсяных хлопьев (Новая Зеландия)

125 г. муки, 125 г. сахара, 125 г. растопленного масла, 125 г. овсяных хлопьев, 125 г. рубленых кокосовых орехов, 1/2 чайной ложки сухих дрожжей, 1 ст. ложка патоки. Все продукты хорошо перемешать, сформовать небольшие шарики, выложить на противень и слегка приплюснуть сверху, чтобы получились небольшие лепешки. Выпекать на слабом огне в течение 15 мин.

Австралийский рисовый пудинг

1 стакан риса, 2 стакана воды, 3 ст. ложки изюма, 100 г. инжира, 100 г. фиников, порошок имбиря на кончике ножа, сахар по желанию, 1 стакан молока, 2 белка, свежие или слегка проваренные фрукты.

Рис отварить в воде в течение 10 мин. Изюм, инжир, финики мелко нарезать, смешать с порошком имбиря и затем с отварным рисом, добавить сахар. Потушить на совсем слабом огне, влить стакан молока. Пудингу дать остыть, прибавить взбитые белки, выложить пудинг в миску, которую предварительно сполоснуть холодной водой, поставить на холод.

Перед подачей на стол перевернуть пудинг на тарелку, поверхность его украсить свежими или вареными фруктами.

Австралийский фруктовый торт

450 г. различных фруктов, 150 г. сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1/2 чайной ложки цедры лимона, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 2 1/2 стакана муки, 1 полная чайная ложка сухих дрожжей.

Промытые, подготовленные фрукты, масло, сахар и приправы вложить в кастрюлю, залить 1 стаканом воды и проварить в течение 10 мин. Остудить и добавить питьевую соду и взбитые яйца, затем всыпать муку, смешанную с разведенными дрожжами, и все хорошо перемешать. Форму для торта диаметром 20 см выстлать промасленной пергаментной бумагой, выложить на нее приготовленную массу и при умеренной температуре выпекать торт в течение 1 ч.

Торт нарезать на второй или даже на третий день.

Желе из ежевики (Новая Зеландия)

500 г. ежевики, S20 г. сахара, сок и корка половины лимона, 30 г. желатина, 3 белка.

Ежевику сварить с сахаром и небольшим кусочком лимонной корочки в небольшом количестве воды. Затем протереть через сито. Желатин развести в небольшом количестве воды. Приготовить фруктовый мусс, добавить сок лимона и такое количество воды, чтобы общее количество жидкости составляло 0,6 л. Блюдо поставить на холод.

Незадолго перед тем, как оно застынет, прибавить взбитые белки.

Пирог с черникой (Канада)

Тесто: 350 г. муки, 2 чайные ложки разрыхлителя (углекислый аммоний), соль на кончике ножа, 150 г. свиного смальца или маргарина, несколько ложек холодной воды.

Начинка: 500 г. черники, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки сливочного масла.

Муку, соль и разрыхлитель смешать с жиром, постепенно добавляя по одной ложке воду, и замесить крутое тесто (месить до тех пор, пока тесто не начнет отделяться от миски). Быстро раскатать тесто. Смазанную жиром форму наполнить на 2/3 тестом. По поверхности теста разложить ягоды черники, слегка посыпав их мукой. Сверху посыпать сахаром и положить небольшие кусочки сливочного масла. Накрыть оставшимся тестом и поставить в духовку со средним жаром на 30 мин.

Ореховые палочки (Канада)

250 г. просеянной муки, 250 г. нарубленных земляных орехов, 1 стакан сахара, 2 взбитых яйца, 1 ст. ложка молока, 1–2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1/2 чайной ложки соли.

Все компоненты смешать (если нужно, добавить еще немного муки). Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать полосками величиной 8Х 2 см и выпекать на противне 20 мин при средней температуре.

Желе из огурцов и ананасов (Канада)

3 ст. ложки лимонного сока, 1/2 ст. ложки сока ананаса, 1/2 чайной ложки сока репчатого лука, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 пакетик желатина, 1/2 чайной. Ожидая, пока сварится кофе, он открыл небольшую консервную банку абрикосов. Он всегда с удовольствием открывал консервные банки. Содержимое банки он переложил в оловянную кружечку. Пока закипал кофе на плите, он осторожно выпил абрикосовый сок, а потом с удовольствием съел сами плоды… Абрикосы были великолепны — лучше свежих. ложки соли, 1 ст. ложка майонеза, по 1 стакану нарезанных кубиками огурцов и ананаса.

В 1/2 л воды развести винный уксус, сок лимона, ананаса и лука. Желатин развести в тепловатой воде дать ему полностью раствориться, поставить на небольшой огонь и, как только желатин начнет сгущаться, влить в него смесь соков. Подать вместе с картофельным или зеленым салатом.

Груши, начиненные творогом (США)

6–8 спелых сочных груш, 2 ст. ложки лимонного сока, 125 г. жирного творога, 1 корешок зеленого салата.

Соус для салата: 2–3 ст. ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки горчицы, 1 ст. ложка уксуса, 1 чайная ложка томатного кетчупа, 1 сваренное вкрутую и мелко нарубленное яйцо, щепотка соли, щепотка черного молотого перца, 1 чайная ложка мелко нарубленной зелени петрушки.

Груши разделить пополам, удалить сердцевину, сбрызнуть соком лимона и наполнить половинки груш творогом. Блюдо выложить листьями салата и поместить на него половинки груш. Из прочих компонентов приготовить соус и полить им груши.

Торт с кофейным кремом (США)

Тесто: 200 г. муки, щепотка соли, 1 неполная чайная ложка разрыхлителя (углекислый аммоний), 100 г. маргарина, 1–2 ст. ложки воды.

Начинка: 1 ст. ложка желатина, 1/2 л крепкого кофе, 10 ст. ложек молока, 3 яйца, 225 г. сахара.

Компоненты для теста быстро смешать и выставить в холодное место на 1 ч. Полученное песочное тесто раскатать в тонкий пласт и выложить им форму, приподняв края теста.

Запекать в духовке 20–25 мин до тех пор, пока лепешка не станет светло–коричневой.

Желатин развести в стакане воды, добавить кофе, размешивать до полного растворения желатина. Затем добавить половину указанного количества сахара и влить молоко. Желтки смешать с остатком сахара на паровой бане. Постепенно добавлять желатин. Затем осторожно взбить венчиком, чтобы получился густой соус. Белки взбить отдельно и осторожно добавить в застывший крем. Полученным кремом наполнить остывшую форму из теста. Украсить взбитыми сливками или взбитой сметаной (сметанным кремом).

Лимонный торт (США)

Основа для лимонного торта приготовляется так же, как и для кофейного (см. выше),

Начинка: 4 яйца, сок 3 лимонов, цедра 1–2 лимонов, 200 г. сахара, 2 ст. ложки картофельной муки или маисового крахмала, 3 ст. ложки сахарной пудры.

Желтки и сахар взбить на паровой бане, добавить сок лимона, цедру, а также крахмал и продолжать сильно взбивать до образования довольно густого крема. Крем влить в подготовленную форму из теста. Белки взбить с 2 ст. ложками сахарной пудры. Этой массой намазать поверхность лимонного торта. Торт поставить в разогретую духовку на 8–10 мин. Этот торт хорошо украсить кремом из сливок или взбитой сметаной.

Торт из тыквы (США)

Тесто: 250 г. муки, 150 г. сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, щепотка соли.

Начинка: 1 кг тыквы, 100 г. сахара, 2 ст. ложки коньяка, 2 яйца, по 4 ст. ложки молока или сливок, щепотка муската, 1/4 чайной ложки имбиря, 1/2 чайной ложки корицы, соль на кончике ножа, тертая цедра 1/2 лимона.

Сливочное масло и сахар смешать, добавить просеянную муку и соль, раскатать тесто и поставить на 1 ч в прохладное место. Тыкву очистить и удалить семечки. На противень положить нарезанную дольками тыкву (мясистой частью вверх), поместить в духовку и запекать на слабом огне в течение 1 ч. Тыква должна стать мягкой, чтобы ее легко можно было протереть сквозь сито. Полученную протертую массу (примерно 1 стакан) смешать с

сахаром, коньяком, желтками, молоком, сливками и специями. Отдельно взбить белки и осторожно смешать их с тыквенной массой. Тесто раскатать. Форму для торта выложить тестом, края теста поднять повыше и влить в форму начинку. Торт поставить в разогретую духовку и запекать в течение 10 мин на сильном огне. Затем уменьшить огонь и продолжать выпекать торт еще 30 мин.

Молоко–бренди (США)

1 стакан молока, 1 ликерная рюмка бренди, 1 ст. ложка брусничного сока.

Все смешать и подать с кусочками льда и соломкой.

Миндальное молоко

1 л молока, 50 г. сладкого и 3 г горького миндаля. Миндаль ошпарить, очистить, обсушить и протереть. Залить молоком и выставить на холод на 1 ч. Перед подачей на стол молоко процедить через сито.

Жаренные дольки ананаса (Куба)

8 долек ананаса, 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, питьевая сода на кончике ножа, 1/8 л молока, жир.

Дольки консервированного ананаса хорошо обсушить. Приготовить из указанных продуктов жидкое тесто. Обмакнуть дольки ананаса в жидкое тесто и зажарить в жире (дольки должны целиком погрузиться в жир» до появления золотисто–желтой корочки. Посыпать сахарной пудрой и еще теплыми подать к кофе.

Ананасовый тортик (Куба)

8 песочных пирожных, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 консервная банка ананасов, 6 г желатина.

Готовые или приготовленные домашним способом песочные пирожные посыпать сухарями, сверху уложить нарезанные дольки предварительно обсушенного ананаса. Из сока ананасов и желатина (6 г желатина, 1/4 л сока) приготовить желе и полить им пирожные.

Ромовый пудинг (Мексика)

3 яйца, 1–2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки маисового крахмала, 2 ст. ложки холодного молока, 10–12 шт. длинных макарон, 4 ст. ложки рома или коньяка, 1/2 чайной ложки корицы.

Желтки и сахар хорошо взбить. В холодном молоке развести маисовый крахмал и добавить его к взбитым с сахаром желткам. Оставшееся молоке вскипятить, осторожно понемногу влить в яичную массу и продолжать взбивать на паровой бане до тех пор, пока масса для пудинга не загустеет. Оставить на паровой бане на 20 мин, прикрыв крышкой и уменьшив до минимума огонь. Вареные макароны положить в миску, залить взбитыми белками, а затем горячей пудинговой массой. Как только блюдо остынет, полить его ромом и поставить в холодильник на 2–3 ч. Перед подачей на стол слегка посыпать корицей.

Монтесума–чоколатль (Мексика)

Шоколад растопить в высокой посуде, добавить молоко и дать закипеть. Когда масса закипит в третий раз, снять ее с огня и взбить. Подать на стол в горячем виде.

Кокосовые орехи, натертые на терке и запеченные (Мексика)

250 г. кокосовых орехов, натертых на крупной терке, 1/4 л молока, 1 ст. ложка картофельной муки, 1 ст. ложка сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка коньяка, 2 ст. ложки изюма, 1/2 чайной ложки корицы.

Картофельную муку развести в 1/2 стакана холодного молока Остальное молоко вскипятить, добавить в него разведенный крахмал и, постоянно помешивая, довести до кипения. Затем осторожно добавить натертые на крупной терке кокосовые орехи, изюм, сахар и ванильный сахар, а также взбитые с коньяком яйца. Готовую смесь разложить по формочкам, сверху посыпать корицей и быстро запечь в духовке.

Мансанитас де папа — иммитированные яблоки (Мексика)

4 шт. молодого картофеля, жир для жаренья, 4 шт. гвоздики, красный молотый перец.

Отварить картофелины (по возможности одинаковой

величины), очистить и обжарить в большом количестве растительного масла до золотисто–желтого цвета (картофель должен кипеть в масле). Осторожно вынуть; в каждую картофелину воткнуть почку гвоздики и каждую картофелину слегка посыпать красным перцем. Это прекрасный гарнир для жареного на решетке мяса.

Кофе фэри (Мексика)

1/2 палочки корицы, 6 шт. гвоздики, цедра 1 лимона, цедра 1 апельсина, 60 г. рома, 120 г. коньяка, сахар, 1 л крепкого горячего кофе.

Все компоненты смешать, разогреть в сосуде, затем поджечь и очень осторожно залить горячим кофе.

Фиалковое мороженое (Мексика)

11/2 стакана сахара, 1/2 стакана воды, 1 стакан сока грейпфрута, 3 букетика фиалок, 3 лимона.

Цветы промыть, смешать с сахаром, водой и соком грейпфрута. Прокипятить на небольшом огне в течение 10 мин. Затем остудить и протереть через сито. Добавить сок 3 лимонов и подать, как любое другое мороженое. При подаче на стол украсить фиалками. Рассчитано на 6 порций.

Пудинг из инжира по–креольски

1–2 неполные столовые ложки сахара, 2 яйца, 60 г. сливочного масла, 120 г. белого хлеба без корки, 250 г. инжира, 1 стакан молока, немного панировочных сухарей.

Сахар и желтки взбить, добавить растопленное сливочное масло, размягченный в молоке белый хлеб а также молоко и сушеный мелко нарубленный инжир. Все хорошо перемешать, в конце добавить отдельно взбитые белки с сахаром Форму для пудинга смазать маслом и посыпать панировочными сухарями, выложить в нее массу и кипятить в течение 2 ч на паровой бане.

Пирожное из маисовой муки по–колумбийски

125 г. сливочного масла или маргарина, 125 г. свиного жира,

150 г. сахара, 2 яйца, 250 г. маисовой муки, 250 г. пшеничной муки.

Сливочное масло и жир растопить, дать несколько остыть и добавить яйца и просеянную муку. Очень хорошо вымесить и оставить на 1 ч. Затем сформовать продолговатые шарики величиной с яйцо, положить их на смазанный маслом противень, в середине каждого шарика сделать небольшое углубление. Поместить противень в духовку. Запекать при средней температуре до тех пор, пока они не станут светло–желтыми. Перед подачей на стол украсить засахаренными фруктами, компотом или ванильным кремом.

Шоколадное паве (Перу)

500 г. бисквитных сухариков, 5 ст. ложек какао, 200 г. сахара, 1 желток, 2 ст. ложки масла, 1 рюмка рома или вермута.

Какао растворить в половине чашки кипятка, добавить сахар, желток и сливочное масло. Все эти продукты растирать до тех пор, пока не получится светловатый крем. По желанию можно добавить немного сахара. Бисквитные сухарики обмакнуть в ром и разложить на листе пергаментной бумаги (выложить в форме коробочки), каждый слой при этом смазать кремом. На смазку следует использовать 1/2 данного количества крема. Затем поставить торт в холодильник, чтобы масса застыла. Незадолго перед подачей на стол поверхность торта или, как его называют бразильцы, паве, необходимо покрыть оставшимся кремом.

Бразильское блюдо из бананов

4 банана, 1 ст. ложка какао, 1/2 стакана сахара, орехи, 4 ст. ложки взбитых сливок.

Сахар и какао смешать. Бананы очистить и обвалять в массе из какао. Сверху посыпать орехами. Кроме того, сверху можно покрыть взбитыми сливками.

Южноафриканское печенье

500 г. муки, щепотка соли, пакетик разрыхлителя (углекислого аммония), 60 г. сливочного масла, 2 яйца, 1–2 ст. ложки молока, 500 г. сахара, 1/4 л воды, 1/2 чайной ложки молотого имбиря, жир для жаренья.

В воду положить сахар и имбирь и варить 15 мин, не мешая. Затем остудить. Приготовить тесто из муки, соли, порошка, сливочного масла и яиц (добавить немного молока). Раскатать тесто в пласт толщиной 1/2 см, затем нарезать его на квадраты величиной 5Х 5 см. Каждый квадрат разрезать на 3 полоски так, чтобы верхний край остался целым. Надрезанные края скрепить. Полученные печенья (они напоминают косички) жарить в кипящем жире до тех пор, пока они не станут золотисто–желтыми (не класть одновременно много печенья в кипящий жир). Готовое печенье всплывает вверх. «Косички» сейчас же обмакнуть в холодный сироп, затем поместить на сито и обсушить.

Слоеное тесто

Просеять муку, половину ее отделить, смешать на доске с маслом, раскатав в виде квадрата толщиной 1,5–2 сантиметра, положить на тарелку и поставить в холодное место. В оставшуюся муку влить 1/2 стакана воды, отжать лимонный сок (пли разведенную лимонную кислоту) и, добавив соль, замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и дать полежать 20–30 минут. Затем тесто раскатать так, чтобы получился слой вдвое шире и немного длиннее куска теста с маслом, «положенного на тарелку.

Приготовленное тесто с маслом положить на середину раскатанного, завернуть и защипать края. Таким образом, тесто из муки с маслом окажется в «конверте». Посыпав стол мукой, раскатать тесто (конверт) ровной полосой шириной 20–25 сантиметров и толщиной приблизительно 1 сантиметр. Тесто аккуратно сложить вчетверо, поместить на противень и на 30–40 минут поставить в холодное место.

Охлажденное тесто опять раскатать, снова таким же образом сложить вчетверо и вновь выдержать в холодном месте. Ту же операцию повторить в третий раз. После этого раскатать тесто и разделывать из него пироги, пирожки и пр.

Обрезки теста, остающиеся при разделке, смять в комок, по не месить, а, немного подержав в холодном месте, раскатать и делать пирожки, корзиночки и т. д.

На 500 граммов муки — 400 граммов сливочного масла,? лимона, 1/2 стакана воды, 1/2 чайной ложки соли.

Начинки для пирогов, пирожков и кулебяк

Начинка из мяса

Сваренное мясо нарезать небольшими кусочками и провернуть через мясорубку. Отдельно поджарить на масле мелко нарубленный лук и смешать его с мясом, прибавив рубленые крутые яйца, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки пли укроп. Если фарш получится недостаточно сочным, подлить 1–2 столовые ложки бульона.

Из сырого мяса начинку можно приготовить следующим способом: мясо провернуть через мясорубку, отдельно поджарить на сковороде лук, смешать его с мясом, посолить и жарить, помешивая, до готовности. После этого прибавить перец, зеленую петрушку и рубленые яйца.

На 500 граммов мяса — 1–2 столовые ложки жира, 1 головку лука, 2 яйца.

Начинка из рыбы и риса

Рыбное филе промыть, нарезать маленькими кусочками, положить на сковороду и прожарить в масле (1–1,*5* столовые ложки). Затем смешать с вареным рисом, прибавить растопленное масло, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и по вкусу соль и перец.

Рыбу для начинки можно взять и вареную, нарезать ее кусочками и смешать с рисом. В фарш по желанию можно прибавить мелко нарезанный поджаренный лук.

На 300 граммов рыбного филе — ? стакана риса, 2–3 столовые ложки масла.

Начинка из грибов

Очищенные, промытые и ошпаренные в кипятке в течение 5 минут свежие белые грибы нарезать ломтиками или изрубить не очень мелко и поджарить. Затем прибавить в грибы поджаренный, мелко нарезанный репчатый или зеленый лук, 1 столовую ложку муки, перемешать, влить немного молока или бульона, нагреть до кипения, добавить соль и перец.

Начинку можно сделать и из соленых грибов: промытые грибы изрубить и поджарить, затем прибавить в них поджаренный лук.

Вкусная начинка получается из сушеных грибов: сваренные грибы мелко изрубить, пропустить через мясорубку и слегка

поджарить. Затем положить в грибы мелко нарезанный и поджаренный лук, гречневую или пшенную рассыпчатую кашу или отваренный рис, посолить; можно прибавить также немного молотого перца.

На 1 килограмм свежих или 50 граммов сушеных грибов — *1ı!^* стакана гречневой крупы или пшена (для каши) или 1 стакан риса, 1–2 головки лука, 1–2 столовые ложки жира.

Начинка из свежей капусты

Очистить и нарубить капусту, ошпарить кипятком, откинуть на сито, обдать холодной водой, крепко отжать, сложить в кастрюлю с растопленным маслом, прожарить в течение 10–15 минут, помешивая, чтобы капуста не пригорела, после чего добавить вареные рубленые яйца, соль и чайную ложку сахара.

На 1 кочан (1,5–2 килограмма) свежей капусты — 3–4 яйца, 2–3 столовые ложки масла.

Начинка из зеленого лука с яйцами

Очистить и промыть зеленый лук, нарезать (не очень мелко), слегка прожарить на масле, смешать с рублеными яйцами, солью и перцем.

На 400 граммов зеленого лука — 4 яйца, 3–4 столовые ложки масла.

Слоеное тесто быстрого приготовления

На пирожковую доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко изрубить ножом. После этого сделать в муке, смешанной с маслом, углубление, в которое влить подсоленную воду, добавить яйцо, лимонный сок или уксус и замесить тесто. Из теста скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить на 30–40 минут в прохладное место, после чего раскатать и использовать для выпечки, ватрушек, пирожков, печенья.

На 500 граммов муки — 300 граммов сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 4/5 стакана воды, 1/2 чайной ложки соли, 1 чайную ложку лимонного сока или уксуса.

Булочки “ шанежки ”

В теплом молоке развести дрожжи, всыпать половину муки и поставить опару. Когда опара увеличится в объеме примерно в два раза, положить соль и яичные желтки, стертые добела с сахаром, размешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Затем прибавить растопленное масло или маргарин и вымесить тесто так, чтобы оно отставало от стенок посуды и веселки. После

этого тесто оправить, слегка посыпать мукой, накрыть и поставить в теплое место для подъема; когда оно вдвое увеличится в объеме, выложить его на доску и разделать из него маленькие булочки, положить их на лист, слегка смазанный маслом, и дать им подняться в теплом месте. Для смазывания булочек столовую ложку сметаны смешать с таким же количеством муки, столовой ложкой растопленного масла и солью; полученной массой смазать поверхность булочек и поставить в духовой шкаф на 12–15 минут для выпечки. Температура выпечки 220–240 градусов.

На 1 килограмм муки — *1,5* стакана молока, 5 яичных желтков, *1,5* стакана сахара, 300 граммов масла или маргарина, 1/2 чайной ложки соли, 40 граммов дрожжей.

Для смазывания булочек — по 1 столовой ложке сметаны, муки и масла, 1–1*,5* столовой ложки сахара.

Рулет с маком

Приготовить тесто так же, как для булочек «шанежек». Отдельно приготовить мак, для чего в кипящую воду насыпать мак, довести воду до кипения, откинуть мак на частое сито, перемешать с сахаром, пропустить 2–3 раза через мясорубку или растереть в ступке. Затем мак перемешать с сырыми яйцами. Хорошо добавить рубленые орехи. Вместо сахара можно добавить мед.

Готовое тесто раскатать толщиной 1/2 сантиметра, положить на тесто подготовленный мак, разровнять и свернуть тесто в трубку. Переложить рулет на слегка смазанный маслом противень швом вниз, дать постоять, чтобы тесто поднялось, смазать яйцом, проколоть в нескольких местах лучинкой и поставить в жаркий (24 °С) духовой шкаф или в печь на 25–30 минут для выпечки.

В тесто для аромата можно положить ванилин или лимонную цедру.

При подаче на стол рулет нарезать да куски и посыпать сверху сахарной пудрой.

На 1 килограмм муки — 2 стакана молока, 2 яйца, 1 стакан сахара, 100–125 граммов масла или маргарина, *3/4* чайной ложки соли, 30 граммов дрожжей.

Для начинки — 400 граммов мака, 1 стакан сахара или меда.

Кулич

Тесто для куличей можно приготовить двумя способами.

Первый способ. В *1,5* стаканах теплого молока растворить дрожжи, добавить половину взятой муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть и поставить опару в теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее соль, яичные желтки (один желток оставить для смазки), стертые с сахаром и ванилином, масло, все это перемешать, добавить взбитые в пену яичные белки и остальную муку.

Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от стенок посуды и веселки.

Тесто накрыть и поставить в теплое место. Когда оно поднимется и увеличится в объеме в два раза, добавить изюм (промытый и просушенный), цукаты, нарезанные кубиками, и миндаль, очищенный от кожицы и мелко нарубленный, все это смешать с тестом и разложить в формы. Для получения более пышного кулича форму надо заполнить на 1/3 высоты, для более плотного — на 1/2 высоты.

Формы подготовить так: дно покрыть кружком белой, промасленной с двух сторон бумаги, бока смазать маслом и обсыпать мукой или толчеными сухарями. Заполненные тестом формы поставить в теплое место и накрыть полотенцем. Когда тесто поднимется на 3/4 высоты формы, смазать верх взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф (не очень жаркий — 180–20 °С) на 50–60 минут. Во время выпечки форму с куличом надо очень осторожно поворачивать, но не трясти.

Чтобы верх кулича не подгорел, после того как он зарумянился, надо накрыть его кружком бумаги, смоченным водой. Готовность кулича узнают, воткнув в него тонкую лучинку: если вынутая лучинка сухая — кулич готов, а если на лучинке будет тесто — кулич сырой.

После охлаждения кулич можно покрыть глазурью и украсить цукатами, ягодами из варенья, шоколадными фигурками и т. и.

Второй способ. В 1,5 стаканах теплого молока развести дрожжи, всыпать 4 стакана муки и замесить тесто, затем добавить соль, сахар, стертый добела с яичными желтками, растопленное масло или маргарин, яичные белки, взбитые в пену, все это перемешать, сверху посыпать мукой, накрыть и поставить на ночь в защищенное от сквозняка место. Утром добавить остальную муку, ванилин, смешанный с сахаром, и вымесить тесто так, как указано в описании первого способа приготовления. Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема. После того как тесто поднимется, прибавить изюм, миндаль и пр., перемешать и разложить в формы. В остальном поступать так же, как указано выше.

На 1 килограмм муки — *1,5* стакана молока, 6 яиц, 300 граммов масла или маргарина, *1,5–2* стакана сахару, 40–50 граммов дрожжей, 3/4 чайной ложки соли, 150 граммов изюма, 50 граммов цуката, 50 граммов миндаля, 1/2 порошка ванилина или 5–6 зерен кардамона (в порошке).

Прянички

Яйца стереть с сахаром добела, прибавить кардамон в порошке, ванилин или лимонную цедру. Всыпать муку, хорошо вымешать и брать тесто чайной ложкой, а другой ложкой снимать его на лист, смазанный маслом.

Кусочки теста разложить на листе с интервалом примерно 4 сантиметра, после чего поставить для выпечки в горячий (22 ˚С) духовой шкаф на 7–10 минут.

Готовые прянички вынуть из шкафа и, снимая с листа ножом, разложить их на блюде.

На 1 стакан муки — 3 яйца, 1 стакан сахару, 5 зерен кардамона или 1/4 порошка ванилина.

Бисквит

Яичные желтки растирать с сахарной пудрой до тех пор, пока масса не увеличится в объеме примерно в три раза. Затем добавить просеянную пшеничную и картофельную муку, размешать и, аккуратно помешивая, ввести в два приема взбитые в крепкую пену белки. Этой массой наполнить на 3/4 высоты форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и тотчас выпекать в не очень горячем духовом шкафу (200–220 градусов) в течение 30 минут. В первые 10–15 минут бисквит нельзя трогать, так как от малейшего сотрясения он делается плотным, труднопропекаемым.

Свежий бисквит крошится при резке, поэтому его нужно выдержать после выпечки не менее 24 часов.

Можно пласт бисквита разрезать горизонтально на два пласта. Нижний пласт смазать повидлом или кремом, покрыть верхним пластом, верх бисквита посыпать сахарной пудрой или украсить кремом или повидлом, фруктами. Края обсыпать бисквитными крошками.

На 300 граммов муки— 10 яиц, *2,5* столовой ложки картофельного крахмала, 400 граммов сахарной пудры.

Печенье из ржаной муки

Отбить в миску яйца, всыпать сахар и вымешать деревянной ложкой, постепенно подливая растопленное масло, а потом холодную сметану. Затем положить чайную ложку соды, предварительно смешанной с небольшим количеством муки, всыпать остальную муку и замесить крутое тесто.

Полученное тесто раскатать тонким слоем, смазать всю его поверхность яичным желтком, провести вилкой зигзагообразные линии, вырезать специальной выемкой кружочки, звездочки и т. п., уложить их на железный лист, подмазанный маслом, и испечь в духовом шкафу (200–22 °С).

На 2 стакана ржаной муки мелкого помола — 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1/3 чайной ложки питьевой соды.

Печенье сбивное

Яичные белки взбить веничком в крепкую пену и, продолжая взбивать, прибавить сахарную пудру или сахарный песок. Взбитые с сахаром белки можно класть десертной ложкой на лист белой бумаги, положенный на железный лист. Можно также выпустить их из бумажного конверта в форме разных маленьких фигурок. Выпекают печенье в нежарком (160–18 °С) духовом шкафу. Печенье должно хорошо подсохнуть, для этого его можно оставить в духовом шкафу до следующего дня. Снятое с бумаги печенье хранить в сухом месте.

На 4 яичных белка свежих яиц — 1 стакан сахарной, пудры или мелкого сахарного песка.

Тертый пирог

Три желтка растереть с 3/4 стакана сахара, смешать с одним стаканом топленого (можно сливочного) масла, положить немного соды и соли, затем все это осторожно смешать с мукой до состояния мелкой крупки. Полученную массу разделить пополам. Одну часть насыпать на сухой лист слоем примерно 1 сантиметр, положить сверху начинку из тушеных яблок (или из лимона, пропущенного вместе с кожицей через мясорубку) с сахаром и высыпать на нее ровным слоем вторую часть мучной массы, слегка пригладив. Поставить в духовой шкаф на 1/2 часа для выпечки при температуре 22 °С.

Слоеное пирожное с кремом («Наполеон ”)

Приготовить слоеное тесто и раскатать его тонким пластом но размеру листа, на котором будет выпекаться слойка. Тесто переложить на лист, наколоть вилкой в нескольких местах и поставить в духовой шкаф на 12–15 минут для выпечки(22 ˚С). Таким способом испечь несколько пластов. Готовую испеченную слойку переложить на стол, обровнять края, срезав неровности, срезки мелко нарезать и отложить. На пласт испеченной слойки наложить слой крема — заварного или сливочного, разровнять, накрыть другим пластом слойки и на него также положить слой крема. Всего сделать таким способом 3–5 слоев. Верхний слой с кремом обсыпать нарезанной крошкой слойки. Затем разрезать на узкие полоски (по 6–7 сантиметров) и из каждой полоски нарезать пирожные. Сверху посыпать сахарной пудрой, положить пирожные на блюдо и подать на стол.

На нарезанные полоски с кремом можно положить слой белков, взбитых с сахаром, толщиной 1 сантиметр (см. рецепт «Печенье сбивное»), разровнять, обсыпать крошкой нарезанной слойки, положить полоски на лист и поставить в горячий (25 ˚С) духовой шкаф на 2–3 минуты, а затем, вынув из шкафа, разрезать на отдельные пирожные, сверху посыпать сахарной пудрой и уложить на блюдо.

Для теста — 500 граммов муки, 350–400 граммов масла или маргарина, 1/2 стакана воды, 1/4 чайной ложки соли, 1/2 лимона или немного разведенной лимонной кислоты.

Для сбивного крема — 4 яичных белка, 1 стакан сахарного песку.

Песочное пирожное с миндалем

Муку и сахар перемешать, добавить масло или маргарин кусочками, яйца (яичный белок от одного яйца оставить для смазки), ванилин или мелко натертую цедру лимона и замесить тесто. Скатать тесто в шар, накрыть и дать ему полежать в прохладном месте от 30 минут до 1 часа. Готовое тесто раскатать толщиной 1/2 сантиметра, вырезать кружки (стаканом или специальной выемкой), в центре каждого кружка вырезать и вынуть маленький кружочек. Полученные кольца положить на лист, смазать взбитым яичным белком, посыпать рубленым миндалем или орехами и поставить в духовой шкаф (22 ˚С) на 10–15 минут для выпечки.

Готовые пирожные можно сверху слегка обсыпать сахарной

пудрой, после чего положить на блюдо с салфеткой и подать.

На 2 стакана муки — 150 граммов масла или маргарина, 3/4 стакана сахару, 2 яйца, 1/4 порошка ванилина или цедру с 1/2 лимона, 100 граммов миндаля.

Пирожные “ корзиночки ”

Эти пирожные выглядят особенно нарядно на чайном столе. А сделать их, если в хозяйстве имеются небольшие формочки для желе, совсем несложно.

Яйца растереть с сахаром, положить порубленное ножом сливочное масло, муку, посолить, хорошо перемешать и поставить часа на два на холод.

Затем отделить от теста небольшой кусок для коржа, который выпекается отдельно. Остальное тесто разделить на 16 кусочков, раскатать лепешки и разложить их в формочки так, чтобы они покрывали низ и стенки, а в середину насыпать вымытый и высушенный горох, чтобы тесто не расплылось.

Выпекают пирожные в умеренном (180–22 °С) жару. После того как остынут, вынуть горох, наполнить корзиночки начинкой и украсить сверху розочками из крема и ягодами варенья.

Начинку сделать так: изюм, курагу и очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку, прибавить растолченный корж и какой–нибудь сироп от варенья и тщательно размешать.

На 16 пирожных — 2 стакана муки, 200 граммов масла, 2 яйца, 100 граммов сахару, соль по вкусу.

Для начинки — по 100 граммов изюма, кураги и очищенных орехов и столько сиропа, чтобы начинка не была жидкой.

Торт песочный

Приготовить тесто так же, как для песочного пирожного (см. выше), разделить его на три части, каждую часть раскатать в виде круглой лепешки или квадрата одинакового размера, толщиной около 1 сантиметра. Лепешки положить на лист и испечь в духовом шкафу (22 °С). Готовым лепешкам дать несколько остыть, а затем поместить на блюдо одну лепешку, положить на нее слой варенья или повидла, разровнять, накрыть второй лепешкой и также положить слой варенья или повидла. Верх третьей лепешки покрыть глазурью, подсушить и украсить ягодами из варенья, цукатами, мармеладом и т. и.

При выпечке одну лепешку можно смазать взбитым яйцом и

обсыпать рубленым миндалем. Такую лепешку положить наверх и слегка посыпать сахарной пудрой.

На 2 стакана муки — 150 граммов масла или маргарина, 3/4 стакана сахару, 2 яйца, 1/2 порошка ванилина, 400 граммов варенья или повидла.

Сухарный торт

Добела растереть желтки с сахарной пудрой и ванилином. Прибавить просеянные сквозь частое сито сухари, затем сбитые в пену белки. Можно также положить 1/2 стакана толченых грецких орехов. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и печь в духовом шкафу (на среднем огне) в течение часа. Готовый торг разрезать на три слоя и переложить сливочным кремом, сверху его можно покрыть глазурью.

На 6 столовых ложек толченых сухарей — 6 яиц, 6 столовых ложек сахару,? стакана орехов (необязательно), ванилин.

Слоеное пресное тесто

Из слоеного теста получаются особенно нежные, хотя и богатые жиром выпечные изделия. Приготовление настоящего слоеного теста занимает много времени, однако приготовленное для выпечки слоеное тесто поражает разнообразием возможностей его применения.

Слоеное тесто всегда следует раскатывать только в одном направлении, и пласт теста не должен быть слишком тонким.

Вырезать тесто ножом или выемкой следует так, чтобы оставалось меньше отходов. Остатки теста перед новой раскаткой следует лишь складывать сверху.

Края пласта теста и края обрезки не следует смазывать яичным желтком, иначе выпечное изделие может получиться не слоеным.

Противни для выпечки слоеного теста никогда не следует смазывать каким–либо жиром, можно лишь всполаскивать их холодной водой.

Слоеное тесто следует выпекать в хорошо прогретой заранее духовке. Не торопиться с проверкой готовности изделия.

Со слоеным тестом можно использовать сладкие или сытные, насыщенные пряностями начинки.

Изделия из слоеного теста особенно вкусны, когда тесто свежее. При продолжительном хранении тесто может приобрести неприятный вкус.

Выпечное изделие со сладкой начинкой следует покрывать сахарной глазурью, пока изделие еще теплое.

Языки слоеные

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для начинки: приблизительно 150 г. крупнозернистого сахарного песку.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной примерно в 1 см и вырезать вырезать емкой маленькие круглые лепешки. Крупнозернистый сахарный песок высыпать на кухонную доску раскатать на ней кусочки теста, придав им овальную форму. Положить тесто на смоченный водой противень сахарной стороной вверх и выпекать на сильном среднем огне приблизительно 15 минут.

Языки ванильные

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для начинки: 75 г. крупнозернистого сахарного песку, 50 г. рубленного миндаля, орехов.

Для ванильного крема: 1/4 л молока, 50 г. сахарного песку, 25 г. крахмала, 1/2 пакетика порошка ванильного сахара, соль, 3 яичных белка.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда

чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной примерно в 1 см и вырезать выемкой маленькие круглые лепешки. Смешать сахарный песок и миндаль высыпать на кухонную доску и раскатать на этой смеси половину круглых кусочков теста, придав им овальную форму. Языки положить на смоченный водой противень, сахарной стороной кверху и выпекать на среди огне. Обрызгать языки без сахара ванильным кремом и положить на каждый из них язык с сахарным покрытием.

Приготовление ванильного крема: Из молока, сахарного песка, крахмала и ванильного сахара сварить пудинг. Приблизительно треть взбитого в крутую пену вместе со щепоткой соли яичного белка, непрерывно помешивая, довести до кипения. Снять с огня, продолжать помешивать и добавить оставшийся круто взбитый белок.

Творожные пирожки — карманчики

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для начинки: 200 г. творога, 50 г. сахарного песку, 1 яйцо, 1 ст. ложка крахмала, 2–3 ст. ложки сливок, натертая на терке цедра лимона.

Для смазки: взболтанное яйцо или сливочное масло.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и

маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Слоеное тесто раскатать в пласт прямоугольной формы. Разрезать пласт на одинаковой величины квадраты и в середину каждого куска положить творожную массу, приготовленную из остальных продуктов. Все четыре угла каждого квадрата загнуть наверх. Перед началом выпечки или незадолго до ее окончания осторожно смазать яйцом или растопленным сливочным маслом. Выпекать до образования золотисто–коричневой корочки, после чего можно посыпать изделия сахарной пудрой.

Рожки маковые

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для маковой массы: 30 г. манной крупы, 250 г. молотых маковых зерен, 1/2 чайной ложки корицы, 1 яйца, 50 г. изюма.

Для глазировки: белая сахарная глазурь.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует

стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной примерно 5 мм и пласт разрезать на треугольники. На каждый кусок положить немного маковой массы. Тесто скатать в трубочку от широкого края и выпекать на смоченном водой противне на среднем огне примерно 20 минут. Покрыть лимонной глазурью. Вместо маковой массы можно использовать мармелад или творожную массу.

Для образования маковой массы в кипящую воду положить маргарин, сахарный песок и щепотку соли, всыпать манную крупу. Сразу после этого подмешать молотый мак, корицу, а после легкого охлаждения добавить яйца и подготовленный заранее изюм.

Крендель Анастасия

Для слоеного теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для шоколадного песочного теста: 230 г. муки, 20 г. какао порошка, 1 крупное яйцо, 125 г. маргарина, 80 г. сахарного песку, соль, 3–4 шт. растертого горького миндаля.

Для глазировки: яйцо или ром, примерно 50 г. сладкого миндаля, 4 шт. горького миндаля.

Приготовление слоеного теста: Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной примерно 5 мм, осторожно обмазать яйцом или ромом и посыпать натертым на. терке миндалем. Положить сверху одинаковый по величине пласт

песочного теста и вырезать ножом или колесиком одинаковые полоски. Сформовать из полосок крендели и выпекать на среднем огне на смоченном водой противне.

Пирог с мясным паштетом

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для начинки: 250 г. мясного фарша с приправой, нарубленная петрушка.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Раскатать слоеное тесто в пласт и уложить его порциями в формочки для тарталеток. Имеющий пикантный вкус мясной фарш равномерно разложить на поверхности теста, добавив к мясу мелко нарубленную петрушку. Из остатков теста вырезать выемкой маленькие круглые лепешки и каждую из них положить поверх как крышку. Выпекать на среднем огне примерно 20 минут. Подавать на стол с гарниром из лимона, свежей зелени и маринованных овощей.

Лепешка слоеная

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для глазировки: 1 яйцо, 1 чайная ложка красного перца.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку

сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Раскатать слоеное тесто в не слишком тонкий пласт и вырезать выемкой из всего пласта полумесяцы. Хорошо перемешать яйцо с красным перцем и осторожно смазать этой смесью полумесяцы, положенные на смоченный водой противень. Выпекать на среднем огне примерно 15 минут. Перед выпечкой можно смазать только яичным желтком и посыпать красным перцем. Лепешки подаются обычно к бульону и кроме того к пиву и вину.

Сырное тесто

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для начинки: 4 ст. ложки панировочных сухарей, 250 г. жирной ветчины, 1/8 л сметаны, 3 яйца, соль, красный перец, 10 ломтиков сыра.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с

рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Раскатать слоеное тесто, положить на взбрызнутый водой противень и загнуть края теста вверх. Посыпать панировочными сухарями. Ветчину тонкими кусочками положить на пласт теста, смешать сметану и яйцо, добавить соль и красный перец и положить сверху. Выпекать в прогретой заранее духовке при температуре 225 ˚С в течение 30 минут до образования хрустящей корочки. Ломтики сыра разрезать по диагонали, положить на тесто и расплавить в горячей духовке до консистенции крема. При выпечке не допускать образования темной корочки.

Палочки сырные

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для глазировки: 1 яйцо, 125 г. тертого сыра.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной примерно 5 мм, смазать яйцом или только смочить слегка подсоленной водой и обсыпать тертым сыром. Пласт теста разделить на одинаковые по величине палочки и выпекать на смоченном водой противне на среднем огне примерно 12 минут.

Эдамские рожки

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для начинки: томатный соус, ломтики сыра, тмин.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной примерно 5 мм и разрезать острым ножом на треугольники. На каждый треугольник положить чайную ложку томатного соуса или соуса из красного перца и маленькие ломтики сыра. Свернуть тесто с широкого края в трубочку, положить на смоченный водой противень, смазать яйцом или водой и обсыпать тмином. Выпекать на сильном среднем огне до образования золотисто–желтой корочки.

Пироги из слоеного теста

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для начинки: 1 большая луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 200 г. мелко нарубленной говядины, 100 г. мелко нарубленной свинины, 2 яйца, соль, перец, шалфей, 2 ст. ложки коньяка.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине.

Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Порубить луковицу и положить в растительное масло. Замесить рубленое мясо, замешанное с двумя яичными желтками и одним яичным белком, добавить соль, перец, немного размельченного шалфея, коньяк и пропитавшийся маслом лук. Раскатать тесто в пласт и разрезать его на четырехугольники, сверху равномерно расположить начинку. Сложить края теста, хорошо защипать. Поверхность смазать остатками взболтанного яичного желтка. Выпекать в хорошо прогретой заранее духовке приблизительно 15 мин.

Палочки с тмином

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для глазировки: 3 ст. ложки тмина, 1 чайная ложка соли.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной примерно 5 мм, разрезать пласт колесиком или ножом на одинаковые по величине палочки размером 2 см x 10 см и положить их на смоченный водой противень. Куски теста смазать яичным

желтком или водой и посыпать сверху смешанным с солью тмином. Выпекать на среднем огне примерно 12 минут. Палочки с тмином выглядят особенно аппетитно, если положить их на противень, свернутыми спиральками.

Пицца из слоеного теста сырная

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для начинки: 125 г. плавленого сыра, 400 г. помидоров, соль, перец.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Раскатать слоеное тесто в пласт и положить его на противень. Положить сверху ломтики плавленого сыра и кружки помидоров. Обсыпать солью и перцем. Выпекать пиццу на среднем огне и подавать на стол горячей.

Пицца из слоеного теста мясная

Для теста: 125 г. творога, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, 5 ст. ложек растительного масла, соль, 250 г. муки, 1/4 чайной ложки пищевой соды, немного муки для раскатки.

Для начинки: 250 г. варено–копченой колбасы, 150 г. мелко нарубленного мяса, 2 стручка красного перца, 3 луковицы, 40 г. растительного масла, 6 шт. крупных помидоров или 4 ст. ложки томатного кетчупа или 1 пакет замороженных томатов, 150 г. тертого сыра, перец, соль.

Приготовить скороспелое густое тесто следующим образом: хорошо перемешать творог, молоко, яйцо, растительное масло и соль. Подмесить просеянную с содой муку. Тесто поставить в

холодное место и после непродолжительной расстойки раскатать до размеров противня и уложить на противень. Подготовить предварительно начинку для пиццы. Нарезать колбасу кубиками, размельчить нарубленное мясо, стручки красного перца очистить от зерен и разрезать на мелкие кусочки. Очищенные луковицы разрезать пополам и каждую половину разрезать тонкими кружками. Эти продукты тушить на слабом огне в растительном масле, затем снова охладить и равномерно разложить на поверхности теста. Сверху положить кружки помидоров, посыпать тертым сыром и перед выпечкой добавить в пиццу необходимое количество разных пряностей.

Земляничный слоеный торт

Для теста: 250 г. муки, соль, 10 ст. ложки воды, 2 ст. ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г. сливочного маргарина или сливочного масла.

Для начинки: 3 яичных желтка, 100 г. сахарного песку, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 30 г. муки, 1/4 л молока, 250 г. свежей клубники, 30 г. дробленого миндаля, маргарин, сахарная пудра.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом. Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Слоеное тесто раскатать на посыпанной мукой кухонной доске в пласт шириной примерно 10 см, разрезать поперек, положить на сбрызнутый водой противень и выпекать в предварительно прогретой духовке примерно 20 минут. Яичный желток растереть с сахарным песком, ванильным сахаром, мукой и тремя столовыми ложками молока. Остальное молоко вскипятить, подмешать к полученной массе, снова поставить на огонь в

горшке, быстро вскипятить, а затем охладить. Смазать полученной массой охлажденное слоеное тесто и разрезать его на куски. Положить сверху клубнику, посыпать обжаренным в маргарине крошеным миндалем и посыпать сахарной пудрой.

Тесто для струделей

Тесто для струделей напоминает лапшовое тесто и содержит лишь незначительное количество жира. Чем меньше жира содержит тесто, тем легче раскатать его в тончайший пласт. Струдель можно выпекать на сковороде. При этом, если слой теста при выпечке разорвется, нет опасений, что начинка попадет в духовку. Тесто для струделей после замеса закрыть и поставить в теплое место на расстойку на 30 минут. При закатывании струделя с положенной начинкой можно использовать кухонное полотенце. Раскатанное тесто для струделей перед заполнением начинкой следует смазать жидким маргарином и посыпать пшеничной мукой.

Наиболее распространенными начинками являются: натертые на терке яблоки с сахарным песком, мятой и мелко нарубленным миндалем, масса для творожного пирога, вишни, сливы, мак, орехи или миндаль, тушеные овощи, рубленое мясо или фарш.

Струдель со сладкой начинкой после выпечки следует обсыпать сахарной пудрой. Особенно вкусен свежевыпеченный струдель.

Струдель с яблоками

Для теста: 200 г. муки, 50 г. манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г. маргарина, 6 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки теплой воды.

Для начинки: 80 г. маргарина, 100 г. тертой булки, 750 г. яблок, примерно 100 г. сахарного песку, 1/2. чайной ложки корицы, 50 г. изюма, 30 г. мелко нарубленного миндаля или орехов, 1 ст. ложка коньяка или рома.

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать в середине углубление и положить в него соль (для пикантных струделей соли требуется несколько больше обычной щепотки), добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое). Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться. Формовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить

кастрюлю с горячей водой. Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут. На раскатанном тесте для струделя равномерно разложить поджаренные в 30 г. маргарина панировочные сухари. Очищенные от кожуры и сердцевины и натертые на терке яблоки смешать с коричным сахаром, изюмом, миндалем и коньяком и смазать этой смесью пласт теста. Закатать тесто, смазать его остатками маргарина и выпекать примерно 25 минут на сильном среднем огне до образования золотисто–коричневой корочки. При желании, можно посыпать сахарной пудрой. Вместо свежих тертых яблок можно использовать яблочный мусс, смешанный с 1–2 столовыми ложками крахмала.

Струдель с творогом

Для теста: 200 г. муки, 50 г. манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г. маргарина, 6 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки теплой воды.

Для начинки: 125 г. маргарина, 65 г. натертой на терке булки, 85 г. сахарного песку, 1 порошок ванильного сахара, 1 яйцо, 650 г. творога, 2 ст. ложки крахмала, соль, натертая на терке цедра лимона, 65 г. изюма, ванильная сахарная пудра.

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать в середине углубление и положить в него соль (для пикантных струделей соли требуется несколько больше обычной щепотки), добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое). Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться. Формовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой. Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут. Раскатать тесто для струделя в тонкий пласт, смазать 40 г. растопленного маргарина и обсыпать тертой булкой. Примерно 65 г. маргарина взбить до образования пены, добавить и перемешать сахарный песок, ванильный сахар, яйцо, творог, крахмал и, наконец, заранее подготовленный изюм. Этой творожной массой смазать около двух третей поверхности пласта теста и скатать в трубочку, начиная с обмазанной творогом стороны. Если этой творожной массой будет смазана вся поверхность пласта, есть опасения что пласт прорвется, так как творог начинает разбухать и вспучиваться. Смазать остатками растопленного маргарина и выпекать на сильном среднем огне приблизительно 30 минут до

образования золотисто–коричневой корочки. Сразу после выпечки обсыпать ванильной сахарной пудрой. Если творог сухой, то его следует смешать с небольшим количеством сливок или молока, чтобы он стал пластичным и вязким.

Струдель со сливами

Для теста: 200 г. муки, 50 г. манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г. маргарина, 6 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки теплой воды.

Для начинки: 80 г. маргарина, 80 г. тертой булки, 2 чашки сливового мусса, 50 г. мелко рубленного миндаля, 375 г. слив, корица, 50 г. сахарного песку.

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать в середине углубление и положить в него соль (для пикантных струделей соли требуется несколько больше обычной щепотки), добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое). Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться. Формовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой. Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут. Тесто для струделя раскатать в тонкий пласт в соответствии с рецептом обсыпать поджаренными в половине массы маргарина панировочными сухарями. Сверху смазать сливовым муссом. Смешать мелко нарубленный миндаль, нарезанные мелкими кусочками сливы, корицу и сахарный песок равномерно положить смесь поверх мусса. Скатать в трубку, положить смазанный маслом противень и смазать остатками маргарина. Выпека хорошем среднем огне 25 минут до образования золотисто–коричневой корочки. При желании, посыпать сахарной пудрой. Вместо яблок, слив или вишен для приготовления струделей можно использовать и другие ягоды и фрукты, свежие или обработанные в соковыжималке хорошо отцеженные.

Струдель с квашеной капустой

Для теста: 200 г. муки, 50 г. манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г. маргарина, 6 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки теплой воды.

Для начинки: 100 г. шпика, 75 г. натертой на терке булки,

500 г. квашеной капусты,250 натертых на терке яблок, 1 маленькая луковица, 20 г. сливочного маргарина.

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать в середине углубление и положить в него соль (для пикантных струделей соли требуется несколько больше обычной щепотки), добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое). Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться. Формовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой. Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут. Тесто для струделя раскатать в тонкий пласт. На поверхность пласта положить часть растопленных кубиков шпика и натертую булку. Крупно рубленную квашеную капусту, натертые на терке яблоки и луковицу, а оставшиеся кубики шпика перемешать между собой и равномерно жить на поверхности теста. Скатать в трубку, положить на смазанный маслом противень. Смазать растопленным маргарином и выпекать на среднем огне примерно 25 минут до образования золотистой корочки. Сразу после выпечки нарезать кусками и подавать с томатным, грибным или мясным соусом.

Струдель с вишнями

Для теста: 200 г. муки, 50 г. манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г. маргарина, 6 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки теплой воды.

Для начинки: 80 г. маргарина, 80 г. тертой булки, 1 кг вишен, 125 г. сахарной пудры, 1/2 чайной ложки корицы.

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать в середине углубление и положить в него соль (для пикантных струделей соли требуется несколько больше обычной щепотки), добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое). Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться. Формовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой. Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут. Раскатать тесто для струделя в тонкий пласт в соответствии с рецептом, поверхность пласта равномерно посыпать панировочными сухарями, поджаренными в половине массы маргарина. Вынуть из

вишен косточки и смешать с корицей и сахарной пудрой. Покрыть поверхность пласта теста, закатать пласт и на смазанном маслом противне смазать остатками маргарина. Выпекать на сильном среднем огне приблизительно 25 минут. При желании посыпать сахарной пудрой.

Струдель с мясом

Для теста: 200 г. муки, 50 г. манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г. маргарина, 6 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки теплой воды.

Для начинки: 500 г. мясного фарша, 2 маленьких луковицы, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1/2 чайной ложки красного перцу, натертая на терке лимонная цедра, 1 ст. ложка нарубленных каперсов или петрушки, 4 ст. ложки сметаны или воды, 25 г. сливочного маргарина.

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать в середине углубление и положить в него соль (для пикантных струделей соли требуется несколько больше обычной щепотки), добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое). Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться. Формовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой. Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут. Тесто для струделя раскатать в тонкий пласт в соответствии с рецептом. Поверхность пласта смазать начинкой, приготовленной из остальных продуктов, за исключением сливочного маргарина. Скатать в трубку, положить на смазанный маслом противень и смазать растопленным сливочным маргарином. Выпекать на сильном среднем огне примерно 25 минут до образования золотисто–коричневой корочки. Подавать к столу теплым вместе с пикантным соусом.

Струдель с рыбой

Для теста: 200 г. муки, 50 г. манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г. маргарина, 6 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки теплой воды.

Для начинки: 500 г. рыбного фарша, 2 маленьких луковицы, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1/2 чайной ложки красного перцу,

натертая на терке лимонная цедра, 1 ст. ложка нарубленных каперсов или петрушки, 1 ст. ложка нарубленного свежего укропа, 4 ст. ложки сметаны или воды, 25 г. сливочного маргарина.

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать в середине углубление и положить в него соль (для пикантных струделей соли требуется несколько больше обычной щепотки), добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое). Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться. Формовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой. Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут. Тесто для струделя раскатать в тонкий пласт в соответствии с рецептом. Поверхность пласта смазать начинкой, приготовленной из остальных продуктов, за исключением сливочного маргарина. Скатать в трубку, положить на смазанный маслом противень и смазать растопленным сливочным маргарином. Выпекать на сильном среднем огне примерно 25 минут до образования золотисто–коричневой корочки. Подавать к столу теплым вместе с пикантным соусом.

Струдель с картофелем

Для теста: 1 кг вареного картофеля, 150 г. картофельной муки, 1 яйцо, соль, 50 г. маргарина или жира, 75 г. тертой булки.

Для начинки: 80 г. крупнозернистого сахарного песку, 50 г. растертого миндаля, 4 шт. горького миндаля.

Натертый на терке картофель, картофельную муку, яйцо и соль быстро перемешать между собой, раскатать в пласт и обсыпать панировочными сухарями, обжаренными в половине количества маргарина. Смешать сахарный песок и растертый миндаль и равномерно разложить смесь на поверхности теста. Скатать в трубку, положить на смазанный маслом противень, смазать остатками маргарина и выпекать на среднем огне примерно 25 минут до образования золотисто–коричневой корочки.

Струдель Косичка

Для теста: 300 г. муки, 1/2 чайной ложки пищевой соды,

100 г. сахарного песку, 1 порошок ванильного сахара, соль, 75 г. маргарина, 2 яйца, 1 ст. ложка рома, сливочный маргарин, сахарная пудра, корица.

Муку смешать с 1/2 чайной ложки пищевой соды, сахарным песком, ванильным сахаром, маргарином, яйцами и ромом. Из теста сформовать три жгута одинаковой величины и заплести их наподобие косички. Положить на смазанный маслом противень, обмазать сливочным маргарином и выпекать на среднем огне примерно 30 минут. Сверху посыпать смесью сахарной пудры и корицы.

ПИЦЦА

Пи́цца (ит. *pizza*) — одно из итальянских национальных блюд, получивших широкое распространение в мире. Представляет собой круглый открытый пирог, покрытый томатом и расплавленным сыром, куда могут впекаться (в зависимости от рецепта и вкуса) различные ингредиенты (мясо, ветчина, салями, морепродукты, овощи, фрукты, грибы, зелень и др.).

Какой должна быть «правильная пицца»

Итальянцы, как известно, крайне ревностно относятся к своей кухне и очень страдают, когда псевдоитальянские блюда, приготовленные с нарушением традиционной рецептуры, выдаются за оригинальные. Намедни в борьбу за «чистоту» главной итальянской кулинарной гордости — пиццы — включилось министерство сельскохозяйственной политики Италии. Оно намерено научить всех желающих правильно готовить пиццу.

В Италии по инициативе Министерства сельского хозяйства разработано руководство, содержащее все правила приготовления неаполитанской пиццы, передает «Интерфакс». Отныне рестораны, где делают это блюдо в соответствии со всеми правилами, будут обозначаться специальным знаком, чтобы клиенты могли определить, приготовят ли им хорошую пиццу.

По настоянию Ассоциации неаполитанских пиццеделов (именно Неаполь считается родиной этого популярного во всем мире блюда) и ассоциации «Правильная пицца» правительственный вестник La Gazzetta Ufficiale опубликовал крайне подробные рецепты приготовления пиццы различных наименований. В деталях проиллюстрированы все стадии приготовления пиццы, методы обработки теста и количество ингредиентов для различных пицц.

Вводятся три типа настоящей неаполитанской пиццы: классическая «Маргарита», изготовленная из свежих сливовидных помидоров сорта Сан — Марцано, базилика и свежего сыра моццарелла с южных Аппенин; «Маргарита Экстра» с томатами сорта черри, моццареллой из молока буйвола и «Маринара», изготовленная из томатов, чеснока, оливкового масла и душицы.

Неаполитанская пицца обязана быть круглой, не более 35 см в диаметре. Середина должна быть не выше 1/3 см, и корочка не должна подниматься более, чем на 2 см. Также оговаривается тип муки, соли, дрожжей и помидоров, которые должны использоваться.

Владельцы ресторанов не имеют права назвать свою пиццу «Экстра Маргарита», если в ней не используется моццарелла из молока буйволицы — особой южно–итальянской моццареллы.

Тесто для пиццы необходимо подкидывать и вращать в руках, как это делают мастера, его нельзя раскатывать. Скалки объявляются кощунственными, и приготовление теста в хлебопечки — еретическим.

А выпекать пиццу полагается в печи на дровах при температуре 200–215 градусов. Тесто должно быть приготовлено руками. В целом, пицца должна быть мягкой, эластичной и легко складываемой пополам.

Моцарелле, одному из главных ингредиентов пиццы, тоже стоит уделять повышенное внимание. Так, если для пиццы «Маргарита» (самая простая пицца — с сыром и томатной пастой) подойдет только один вид моцареллы, из молока буйволиц, для «Маргариты супер» необходим уже другой, а для пиццы «Маринара» (пицца с морепродуктами) — так и вовсе третий. Кроме того, моцарелла должна быть нарезана не абы как, а только тоненькими реечками.

Если пицца сделана в соответствии с этими требованиями, ресторан может пометить ее знаком STG, это знак гарантии качества, традиционности и подлинности.

Приготовление

Классическое тесто для пиццы делается из спецальной муки (смесь муки и муки durum), дрожжей, сахара, соли и воды. Тесто замещивается вручную и после расстойки раскатывается тонким слоем (как правило до полу–сантиметровой толщины). Тесто покрывается томатом. После этого возможно добавление практически любых топпингов. Классическая пицца выпекается в специальной дровяной печи очень быстро при очень высокой

температуре (в обычных условиях — на максимуме возможностей духовки минут 10–15).

Разновидности итальянской пиццы: Каприччиоза, Дьябола, Маргарита, Четыре сыра, Венская, Римская, Рукола и мн. др.

История

Прототипы пиццы существовали ещё у древних греков и римлян. В связи с завезением помидоров в Европу в 1522 г. в Неаполе появился прообраз итальянской пиццы. В XVII в. появились специальные люди («pizzaioli»), готовившие пиццу для итальянских крестьян. Пиццы полюбила жена неаполитанского короля Фердинанда IV Мария Каролина Лорена (1752–1814), а позже — итальянский король Умберто I и его жена Маргарита Савойская, в честь которой и был назван один из рецептов. В США пицца попала в конце второй половины XIX века и впервые появилась по–видимому в Чикаго. В 1957 г. появились пиццы–полуфабрикаты.

Культурное влияние

Пицца распространилась главным образом в США и Европе, где появились развитые сети пиццерий, большинство из которых предлагают бесплатную доставку на указанный адрес. Первую частично кошерную пиццу удалось сделать израильской сети пиццерий «Пицца мэтр» для Песаха. Японский вариант пиццы («окономияки») представляет собой жареную лепёшку с морепродуктами и овощами, хорошо смазанную специальным соусом и посыпанную сверху сушёной стружкой тунца и при подании делится плоской лопаточкой «котэ».

Пресное тесто на соде для пиццы

Муку просеять с содой. Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Размягченное масло или маргарин взбивать в посуде деревянной лопаточкой 5–8 мин, постепенно добавляя смесь сметаны и яиц, затем — муку, быстро (в течение 20–30 с) замесить тесто.

Тесто нельзя долго вымешивать: углекислый газ, образующийся при соприкосновении сметаны и соды, улетучивается, и тесто получается жестким.

Сметану можно заменить кефиром, простоквашей и другими кисломолочными продуктами.

Ингредиенты:4 стакана муки, 100–200 г. сливочного масла или маргарина, 12 ст. ложек сметаны, 2 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки соли. Выход готовых изделий — 1000 г.

Обыкновенное пресное тесто для пиццы

На доску или в миску просеять муку горкой и сделать в ней углубление, в которое положить сметану, размягченное масло, соль, сахар, влить яйца.

Быстро замесить тесто. Скатать тесто в шар, положить на тарелку и дать отлежаться 30–40 мин.

Ингредиенты: 2 стакана пшеничной муки, 200 г. сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки водки или коньяка, 1/2 ч. ложки соли.

Слоеное пресное тесто для пиццы

Налить в миску воду (столько, сколько предусмотрено в рецепте) или воду вместе с яйцом, добавить кислоту, затем насыпать соль и, когда она растворится, влить в просеянную муку. Деревянной лопаточкой или рукой замесить тесто до получения однородной, достаточно плотной консистенции.

Если мука поглощает много воды, надо добавить еще; если тесто получается жидким, следует прибавить муки. Тесто месить 5–8 мин — до тех пор, пока оно не станет хорошо отделяться от рук и миски. Затем скатать его в виде шара, положить на посыпанный стол, накрыть салфеткой или миской, в которой месили тесто, и оставить на 20–30 мин: чтобы оно стало более эластичным и при его раскатке образовывались слои.

Если заменить 1/4 часть воды водкой, ромом или коньяком, то изделие получится более пышным и вкусным.

В миске или на столе размять масло или маргарин до исчезновения комков, добавить предназначенную для закатки муку (см. рецептуру) и смешать ее с маслом. Масло с добавлением муки способствует лучшей слоистости теста. Из масла сформовать плоскую четырехугольную лепешку.

Нарезать тесто ножом крестообразно, подсыпать муку и раскатать тесто скалкой так, чтобы средина пласта была толще, чем края. В центр пласта положить заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрыть ее длинными краями пласта и защипнуть края лепешки.

Полученный «конверт» положить на стол, посыпанный мукой, припылить мукой и толстой вилкой, начиная от середины, раскатать в прямоугольный пласт толщиной около 1 см. Затем мягкой щеточкой смести с поверхности теста излишнюю муку и сложить его вчетверо. Накрыть салфеткой и оставить на 10 мин, после чего перевернуть закатку, посыпать сверху и снизу мукой и снова раскатать до толщины 1 см. Смести муку и опять сложить закатку вчетверо. Охладить тесто в течение 20 мин и снова раскатать его и сложить вчетверо.

После охлаждения в течение 30 мин опять раскатать тесто в пласт и сложить его вчетверо. Дальше раскатывать и складывать тесто не рекомендуется.

Наилучшая температура в помещении, где готовят тесто, 15–17 °С. Для выстаивания его следует выносить на холод или ставить в холодильник.

Во избежание вздутия пласт теста перед выпечкой следует наколоть кончиком ножа, а края противня побрызгать водой.

Яйцом можно смазывать только верхнюю поверхность уложенного теста, но не боковую.

Пресную слойку выпекают 25–30 мин при температуре 210–230 °С. При выпечке нельзя допускать сотрясений теста, иначе оно осядет.

Готовность штучного изделия определяют по упругости и цвету, готовность пласта — приподниманием угла ножом (у непропеченного пласта он легко загибается).

Ингредиенты: 4 стакана пшеничной муки, 2 граненых стакана воды, 400–600 г. сливочного масла или сливочного маргарина для прослойки, 4 ч. ложки муки для закатки масла, 16 капель лимонной кислоты, 1/2 ч, ложки соли. Выход готовых изделий — 1200 г.

Творожно–масляное тесто для пиццы

К обезжиренному творогу соль, яйцо и оливковое масло и хорошо вымешивать тесто с помощью миксера. Муку просеять на творог и вмешивать тесто, пока оно не станет эластичным. Тесто раскатать и положить на противень.

Ингредиенты: 1 стакан муки, 125 г. обезжиренного творога, 3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли.

Рубленое слоеное тесто для пиццы

На пирожковую доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко изрубить ножом. После этого сделать в муке, смешанной с маслом, углубление. Влить в него подсоленную воду, добавить яйцо, лимонный сок или уксус и быстро замесить тесто. Скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить в холодное место.

Перед выпечкой рекомендуется 2–3 раза раскатать такое тесто и сложить его в 3–4 слоя.

Ингредиенты: 2 стакана пшеничной муки, 3/4 стакана воды, 300 г. сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сока лимона или уксуса (вместо яйца можно положить 1 ч. ложку сахара).

Есть и другой вариант приготовления рубленого слоеного теста: на сметане. Технология приготовления теста — такая же, как в предыдущем рецепте.

Ингредиенты: 2 стакана пшеничной муки, 200 г. сливочного масла, 1 стакан сметаны, щепотка соли.

Рубленое слоеное тесто готовить быстрее, чем раскатанное, но из последнего выпечка получается более нежной.

Слоеное дрожжевое тесто для пиццы

Приготовить безопарное дрожжевое тесто. В миску вылить необходимое количество теплого молока, добавить разведенные отдельно в небольшом количестве молока или воды дрожжи, яйца и соль.

Жидкость хорошо перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. В конце замеса можно добавить растопленное сливочное или растительное масло и продолжить замес до тех пор, пока масло не соединится с тестом. Хорошо вымешанное тесто слегка присыпать мукой, посуду накрыть салфеткой и поставить на 3–3,5 ч в теплое место для подъема.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1–1,5 см. На середину положить размягченное сливочное масло или маргарин (половину всей нормы), закрыть его частью пласта, на который также положить масло, накрыть третьей частью пласта (таким образом, получится три слоя теста и два слоя масла). Затем тесто посыпать мукой и раскатать до толщины 2–3 см, смести с него лишнюю муку и сложить вчетверо. Снова раскатать и сложить.

В результате всех операций получится пласт с 32 слоями масла. При закатке 200–300 г. масла, тесто, приготовленное из 2

стаканов муки, должно иметь не менее 32 слоев масла, иначе оно при выпечке вытечет. При закатке 100–200 г. масла можно делать 8–16 слоев, т. е. складывать пласт теста при раскатывании не вчетверо, а втрое, иначе слои не будут заметны.

Разделку теста следует производить в прохладном помещении при температуре воздуха не выше 20 °С. При более высокой температуре тесто надо время от времени охлаждать, следя за тем, чтобы сливочное масло не затвердело, иначе оно при раскатке будет разрывать слои теста и во время выпечки вытечет.

Ингредиенты: 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока или воды, 20 г. дрожжей, 1 ст. ложка сахаря, 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо, 100–300 г. сливочного масла.

Опарное дрожжевое тесто для пиццы

При этом способе сначала надо замесить жидкую болтушку, называемую опарой. На замес взять всю норму теплой жидкости и дрожжей и половину нормы муки (по рецептуре).

Опара должна бродить при температуре 28–30 °С в течение 3–3 1/2 ч до максимального подъема. Во время брожения на ее поверхности появляются лопающиеся пузырьки с углекислым газом. Как только опара начнет оседать, можно начинать замешивать тесто.

В опару добавить все остальные подогретые продукты (яйца в смеси с солью, сахар, ароматические вещества), постепенно всыпать оставшуюся муку и вымешивать в течение 5–8 мин до получения однородной массы.

В конце замеса добавить масло, разогретое до консистенции густой сметаны, затем накрыть кастрюлю крышкой и поставить тесто в теплое место для подъема. Когда тесто достигнет максимального уровня, сделать обминку и выложить его на стол, присыпанный мукой.

Продолжительность брожения опары и теста также можно регулировать изменением температурных условий подхода, помещая кастрюлю в более теплое или прохладное место.

Ингредиенты: 4 стакана пшеничной муки, 4–8 ст. ложек сахара, 4–8 ст. ложек сливочного масла или маргарина, 2–8 яиц, 20 г. дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 стакана молока или воды. Выход готовых изделий — 1200 г.

Безопарное дрожжевое тесто для пиццы

В кастрюлю влить теплое молоко или теплую воду (температура 30 °С) и растворить дрожжи. Добавить соль, сахар, яйца, ароматические вещества, просеянную муку и замешивать в течение 5–8 мин, чтобы получилось однородное, без комков, не очень крутое тесто.

Если жидкости для замеса теста недостаточно, добавить немного молока или воды.

Муку до просеивания измерять стаканом, не утрамбовывая ее.

В конце замеса добавить предварительно подогретое масло, слегка перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место.

Через 2–2 1/2 ч после замеса, когда тесто сильно поднимется, следует обмять его. Примерно через 40–50 мин, когда после максимального подъема тесто начинает опускаться, сделать вторую обминку теста и выложить его на посыпанный мукой стол или доску для разделки.

Продолжительность подхода теста можно регулировать, меняя дозировку дрожжей и температурные условия. Нормальной считается температура 28–30 °С; при понижении температуры продолжительность замедляется, при повышении — ускоряется. При температуре ниже 10 градусов С и выше 35 тесто не подходит.

Ингредиенты: 4 стакана пшеничной муки, 1–2 ст. ложки сахара, 3–4 ст. ложки маргарина или растительного масла, 1 яйцо, 20 г. дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 1 стакан молока или воды. Выход готовых изделий — 1000 г.

Советы по приготовлению слоеного теста для пиццы

Чтобы тесто получилось с хорошей слоистой структурой, необходимо строго выполнять требования, предъявляемые к продуктам, из которых оно делается, а также к технологии его изготовления. Муку для теста следует брать только пшеничную высшего сорта, масло — сливочное или сливочный маргарин отличного вкуса и качества.

Эластичность и упругость тесту придает кислота (лимонная, уксусная) или коньяк; если нет кислоты, воду можно заменить кислым кефиром. Кислая среда способствует повышению вязкости белковых веществ муки.

Слоистость теста обеспечивается его многократной раскаткой. Готовить слоеное тесто следует в прохладном помещении и в холодной посуде.

При добавлении в тесто яиц или яичных желтков,

улучшающих качество изделий, их следует влить в стакан и добавить в него воду до установленного уровня. В этом случае яйцо заменяет часть воды, предусмотренной рецептурой.

Муки при раскатывании применяют умеренно — только для того, чтобы тесто не приставало к доске. Если муки много, то тесто будет слишком крутым; изделия из него плохо поднимаются и теряют вкус.

Готовое тесто хранят в холодильнике или другом холодном месте.

Поскольку приготовление слоеного теста — дело довольно трудоемкое и занимает много времени, можно упростить эту работу и сделать рубленое слоеное тесто (быстрого приготовления). Но с такого теста выпечка получается менее рассыпчатой и нежной, чем из раскатанного.

Начинка для пиццы

Одна из причин популярности пиццы — это огромное разнообразие начинок пиццы, которые можно использовать при приготовлении этого блюда.

Мясо, рыба, птица, овощи, творог и множество других продуктов — чего только нельзя положить в к качестве начинкидля пиццы! Пожалуй, единственным незаменимым ингредиентом является сыр. Пицца без сыра воспринимается скорее как несладкий пирог, а не как пицца. Кроме того, обычно пицца готовится с помидорами или томатной пастой.

Но в целом, пицца тем и хороша, что готовя ее можно дать волю фантазии и превратить банальный процесс приготовления еды в творчество. Можно отказаться даже от необходимых ингредиентов начинки (сыра и томатов), если на то есть важные причины. Главное — не бойтесь экспериментировать, порой самые странные сочетания продуктов в начинке превращают обычную пиццу в настоящий кулинарный шедевр. Если же пока Вы не уверены в своих силах и не готовы рисковать, в разделе нашего сайта РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ Вы сможете посмотреть, какие у пиццы бывают начинки.

Конечно, есть люди, придерживающие значительно более строгих взглядов на то, какой должна быть начинка «настоящей пиццы». Такие догматики могут авторитетно заявлять, что если сыр в начинке приготовлен не из молока буйволицы, то называть пиццей такое блюдо — просто кощунство.

Соус для пиццы

Пиццу приправляют различными соусами, придающими ей особый вкус. Наиболее подходящие для этой цели — томатный, грибной, из хрена и белый. К соленой пицце подойдет, например, чесночный или сметанный. Томатный соус в этом случае подавать не стоит, так как любая соленая пицца готовится на томатной основе. Сметанный или майонезный соус хорошо дополнит вкус пиццы с колбасой, рыбой и овощами. А соевый обычно подается к пицце с рисом или грибами.

Ниже приведены самые популярные рецепты соусов для пиццы. Методика приготовления соусов общеизвестна и описана в других частях книги. Так что тут мы просто перечисляем нужные ингридиенты.

Грибной соус для пиццы

Ингредиенты: 806 г. красного соуса, 200 г. шампиньонов или белых грибов, 150 г. репчатою лука, 50 мл концентрированного мясного бульона, 90 г. сливочного масла, 1 долька чеснока, 1 г лимонной кислоты.

Томатный соус для пиццы

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 6 луковиц, 120 мл растительного масла, соль, красный перец, 30 г. сунели, 20 г. кориандра.

Соус к овощной пицце

Ингредиенты: 100 г. майонеза, 10 мл уксуса, соль, перец, горчица.

Соус с красным вином для пиццы

Ингредиенты: 800 г. красного соуса, 60 г. репчатого лука, по 40 г. петрушки и сельдерея, 100 мл красного виноградного вина, 250 мл концентрированного мясного бульона, черный перец горошком, красный острый перец, гвоздика, мускатный орех.

Английский соус для пиццы

Ингредиенты: 500 мл кефира, 60 г. сливочного масла, 120 мл сливок, 75 г. белого пшеничного хлеба, 1 луковица, соль.

Овощной соус для пиццы

Ингриденты: 2–3 маринованных огурца, 100 г. консервированной спаржи, 70–80 г. вареных шампиньонов, 120 г. майонеза, 30 г. острого кетчупа, 2–3 дольки чеснока, соль, перец.

Острый соус для пиццы с эстрагоном

Ингредиенты: 800 г. томатного соуса (рецепт приведен выше), 100 г. 9 %-ного уксуса, 4 яичных желтка, 180 г. сливочного масла, по 20 г. эстрагона и петрушки, 50 г. репчатого лука, соль, черный перец горошком.

Красный соус для пиццы

Ингредиенты: 1 кг томатного соуса, 70 г. сливочного масла, 1 долька, чеснока, соль, перец.

Белый соус для пиццы

Ингредиенты: 1 л мясного бульона, 50 г. муки, 60 г. сливочного масла.

Куриный соус для пиццы

Ингредиенты: 1 л куриного бульона, 30 г. сливочного маргарина, 80 г. моркови, 20 г. корня петрушки, 40 г. репчатого лука, 50 г. пшеничной муки, 200 г. томатного пюре, 25 г. сахара.

Соус для пиццы «Оригинальный»

Ингредиенты: 3 яйца, 10 г. сахарной пудры, соль, по 20 г. горчицы и уксуса, 2 дольки чеснока, 600 мл растительного масла.

Соус для пиццы перечный с уксусом

Ингредиенты: 850 г. красного соуса, по 250 мл куриного и концентрированного мясного бульонов, 75 мл 9%-ного виноградного уксуса, 90 г. сливочного масла, по 20 г. репчатого лука и моркови, 40 г. петрушки или сельдерея, сахар, тмин, гвоздика, мускатный орех в порошке, красный перец, зелень.

Ореховый соус для пиццы

Ингредиенты: 1 стакан грецких орехов, 380 г. сметаны, 30 г. муки, 400 мл кипяченой воды.

Соус с кореньями для пиццы

Ингредиенты: 800 г. красного соуса, 60 г. сливочного маргарина, 50 г. лука–порея, 75 г. репчатого лука, 100 г. моркови, по 30 г. петрушки, сельдерея, репы, консервированных зеленого горошка и стручков фасоли, 250 мл мадеры, лавровый лист, перец горошком.

Яичный соус для пиццы

Ингредиенты: по 10 мл столового уксуса и сахарной пудры, соль, горчица, 50 мл растительного масла, 60 мл молока, 2 яйца.

Приготовление пиццы

За несколько веков технология изготовления пиццы почти не претерпела изменений — разве что печи стали газовыми и электрическими. А все остальное, включая обязательное ручное приготовление теста, осталось традиционным. Настоящая итальянская пицца не терпит халтуры и, несмотря на всю быстроту своего приготовления, не любит суеты: все процессы должны протекать четко и размеренно.

Прежде чем вы приступите к этому непростому делу, постарайтесь создать на своей кухне ту волшебную атмосферу, которая сопровождает приготовление пиццы на ее родине.

Здесь приведено несколько различных способов, описаны их преимущества и особенности, но каждая хозяйка обычно сама

решает, какой из них выбрать. Это зависит и от степени занятости, так как одна пицца готовится быстро, а на другую нужно затратить в 2 раза больше времени.

Готовится пицца очень просто, и вы сможете испечь ее, даже не обладая большими кулинарными способностями. В домашних условиях ее делают несколькими способами: запекают в духовке или в микроволновой печи, тушат или жарят — здесь полет вашей фантазии неограничен.

Если вы решили запекать пиццу в духовке, лучше замесить дрожжевое тесто. Перед выпечкой оно должно постоять 30–60 мин. Тесто необходимо 2 раза осадить и только после этого можно выкладывать его в форму.

В духовке выпекать пиццу можно 2 способами — на противне или в сковородке, причем ее толщина должна быть не менее 2 мм. (Тонкие сковороды для выпечки не подходят!) Противень необходимо смазать растительным маслом. Выпекая сладкую пиццу, можно использовать и кулинарный жир, который затем посыпать мукой, чтобы блюдо не подгорело.

Корж для пиццы можно не раскатывать — тесто выкладывается на противень и пальцами равномерно растягивается по всей поверхности так, чтобы его края немного свисали за края. Перед тем как поставить тесто в духовку, ему необходимо постоять 5–7 мин.

Если вы предпочитаете печь пиццу в сковороде — классической круглой формы, обильно смажьте дно и края растительным маслом, так как тесто сильно поднимется, а после немного посыпьте манной крупой — чтобы готовую пиццу можно было свободно вынуть из формы. Выложите тесто в сковородку и поставьте на 10–15 мин в теплое место, а потом — в духовку.

Обычно тесто ставят в духовку без начинки и запекают до полуготовности — когда внутри оно еще сырое, а сверху образовалась тонкая корочка. В этот момент его достают из духовки, выкладывают слоями начинку и пекут до готовности.

Среднее время выпечки — 30–40 мин при температуре 250 °С. Каждая пицца — особенная, поэтому в рецептах встречаются небольшие различия.

Так, тесто может быть тонким или толстым. Тонкое пропекается за 30 мин. Более толстый слой можно оставить в духовке почти на 1 ч, но при этом немного убавить огонь, снизив температуру до 220 градусов С.

Время выпечки зависит и от начинки. Если ее слой — тонкий или она рыхлая, необходимо уменьшить время; более плотная и объемная требует увеличения времени выпечки.

Еще начинку можно подразделить на жидкую и густую

(сухую). Жидкая или сладкая требует предварительного выпаривания (на это можно выделить 10 мин), то есть время выпечки тоже увеличивается, а температура немного снижается, чтобы тесто за это время не подгорело. Сухая на чинка делается стандартно.

Если используются разные виды начинки, то сырую необходимо класть наверх (для более быстрого приготовления). При этом желательно посыпать ее сыром или слоем какого–то другого продукта, чтобы она не была открытой, а томилась, как под крышкой.

Кстати, на тонкий корж лучше выкладывать небольшой слой начинки, но не слишком сырой. Самое лучшее, если это будут мясо, сыр, рыба, отжатые или сухие овощи, а также сухофрукты.

Толстый слой теста подойдет для более пышной, многослойной и сырой начинки. На него также можно выкладывать и основную начинку из овощей и мяса.

У сковороды есть еще масса преимуществ перед выпечкой на противне: тесто легко снимается, практически не подгорает; можно выпекать разные пиццы и класть разные начинки.

Перед началом выпечки сковороду, как и духовку, разогревают до необходимой температуры, наливают небольшое количество растительного масла для смазки дна и пропитки пиццы и раскаляют. Затем выкладывают тесто, поджаривают с одной стороны и снимают со сковороды.

Можно выпекать пиццу и под крышкой. Это еще проще, поскольку она будет пропекаться вся сразу, ее не нужно переворачивать. Есть сковороды со стеклянными термическими крышками; они наиболее удобны для выпечки пиццы.

Тесто раскатывают небольшим слоем, выкладывают на разогретую сковороду, смазанную большим количеством растительного масла и сразу же кладут на него начинку. Накрывают крышкой и убавляют до минимума огонь, чтобы тесто пропеклось равномерно.

На сковороде пицца достигает готовности гораздо быстрее, чем в духовке: время выпечки составляет 15 мин. Простое тесто можно держать на огне 10 мин, поскольку оно прожаривается быстрее, чем дрожжевое. Напоминаем: толщина его не должна быть слишком большой.

Его готовность проверяют с помощью спички, протыкая в самом толстом месте. Если спичка сухая — пицца готова. В открытой сковороде тесто печется в 2 приема, поэтому время выпечки немного увеличивается (блину нужно дать немного остыть, перед тем как класть начинку). На приготовление пиццы, таким образом, требуется 20–25 мин.

Поскольку тесто пропекается довольно быстро, сырая начинка просто не успеет за ним. Вся она должна быть подготовлена заранее — поджарена, потушена или отварена.

За ее густотой тоже надо проследить: чтобы она не растекалась, так как сок или сироп впитаются в тесто и оно останется сыроватым и невкусным. К тому же жидкость может просочиться сквозь слой теста, и пицца подгорит. Самый лучший вариант начинки в этом случае — когда нижний слой составляют мясо или рыба, сухие вареные овощи, а сверху — чуть более мягкие или сырые продукты. Тогда они пропитают нижние слои, но при этом на дно сковороды ничего не протечет.

Выпекая пиццу на сковороде, не следует выкладывать верхним слоем майонез или что–то подобное (чтобы предохранить основные слои от подгорания).

Любая выпечка понижает тонус желудка, и не каждый человек может позволить себе печеную пиццу, а желание попробовать такую вкуснотищу велико. Для таких случаев предусмотрен вариант приготовления блюда на паровой бане.

Для пиццы на пару берется легкое дрожжевое тесто. Оно замешивается на большом количестве яиц, выдерживается чуть дольше, чем простое, но нельзя допустить его перекисание. Тесто раскатывается довольно толстым слоем; можно просто растянуть его по поверхности решетки. В этом случае пицца готовится 40 мин.

Самые популярные рецепты пиццы

Итальянская пицца

На доске просеять горкой муку, в центре сделать лунку, положить в нее дрожжи, соль, влить воду, тщательно перемешать. Добавить еще немного воды, чтобы тесто стало нежным. Сформовать шар, положить в миску, посыпать мукой, покрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3 часа. Затем перемесить тесто на столе, слегка обваляв в муке, раскатать скалкой. Положить на широкую и низкую сковороду так, чтобы покрыть стенку, смазать растительным маслом, выложить кусочки анчоусов, очищенные от костей, ломтики помидоров, сыра, соль, перец, душицу, полить растительным маслом, загнуть края теста. Поставить в очень горячую духовку на 10 — 15 минут.

Тесто для пиццы: мука пшеничная — 400 г, дрожжи — 20 г, вода (теплая) — 100 г, соль — 0,5 ч. ложки.

Начинка для пиццы: помидоры (очищенные от кожицы) — 500 г, сыр — 300 — 400 г, анчоусы — 50 г, оливковое масло, душица, перец черный молотый, соль.

Пицца Маргарита

Просеянную муку насыпать горкой на стол, добавить соль, оливковое масло и дрожжи, предварительно разведенные небольшом количестве теплой воды. Замесить тесто, чтобы оно получилось компактным и эластичным. Затем выложить тесто в большую миску, посыпать мукой, накрыть полотенцем и оставить для брожения на 2–3 ч. Когда оно будет готово, вымесить его еще раз, чтобы осело. Поставить тесто еще раз для брожения на 1–1,5 ч.

Разрезать помидоры на очень маленькие кусочки или сделать из них однородную массу. Раскатать тесто тонким слоем и положить на смазанный оливковым маслом противень. Положить на приготовленный слой теста измельченные помидоры (оставив до краев на 2 см), полить немного оливковым маслом, посолить и добавить сверху несколько листочков базилика.

Поставить все в сильно разогретую духовку (240–260 градусов С, примерно на 15–20 мин). В самом конце (за несколько минут до готовности) вынуть пиццу и положить ровным слоем нарезанную моццареллу или другой сыр, а затем все опять поставить в духовку. Пицца готова, когда сыр расплавится до полужидкого состояния.

Тесто для пиццы: 1 кг муки, 600 мл теплой воды (лучше минеральной, без газа), 25 г. пивных дрожжей, 3–4 ст. ложки оливкового масла.

Начинка для пиццы: 900 г. помидоров или томатной пасты, 350–400 г. сыра моццарелла (можно заменить любым свежим мягким некислым сыром), оливковое масло, зелень базилика, соль.

Для противня: 1–2 ст. ложки оливкового масла.

Пицца овощная (Итальянская кухня)

Масло смешать с мукой, добавить 2/3 чашки воды, перемешать, добавить яйцо и соль.

Тесто вымесить, раскатать на противень. Сверху слоями выложить сыр, измельченный чеснок, который можно смешать с соусом карри, натертую морковь, лук, перец кружочками, маслины и снова сыр. Сверху выложить нарезанные кружками помидоры.

Залить пиццу легким майонезом, запечь в духовке при 200 ˚С. Источник: журнал «Гастрономъ».

Ингридиенты:
200 г. сливочного масла,
2 чашки муки, 1 яйцо,
20–30 г. любого желтого сыра,
несколько морковок,
2 болгарских перца,
2 луковицы, 3 помидора,
2 зубчика чеснока,
банка маслин.

Пицца с грибами

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать в пласт ровным слоем толщиной 0,6–0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На поверхности теста равномерно распределить начинку из отдельно обжаренных и смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и полученной массой залить начинку. Выпекать до готовности. Подавать пиццу горячей к грибному бульону, чаю, кофе.

Тесто для пиццы:

мука пшеничная — 200 г, дрожжи —10 г, сахар — 0,5 ч. ложки, молоко —100 г, соль — 0,5 ч. ложки.

Начинка для пиццы:

грибы свежие — 600 г, масло сливочное — 3 ст. ложки, яйца — 3 шт., молоко —110 г, лимон (сок) — 1 ст. ложка, петрушка (зелень) — 2 ст. ложки, лук репчатый — 3–5 шт., перец черный молотый, соль.

Американская пицца

Развести дрожжи в 0,5 л теплой воды, вбить туда яйцо и перемешать, добавив соль. Засыпать муку так, чтобы тесто было похоже на густую сметану. Поставить тесто в холодильник на 1–2 часа. Противень намазать подсолнечным маслом, вылить на него тесто, подождать, пока оно растечется по противню. Поставить в духовку на 5–7 минут. Когда тесто чуть–чуть подрумянится, вынуть его из духовки и сразу выложить начинку: всю поверхность теста густо намазать томатным соусом или пастой, затем равномерно разложить мелко нарезанную колбасу, соленья и нарезанный кружочками лук, посыпать тертым сыром и молотыми специями, украсить несколькими ломтиками салями. Поставить пиццу в духовку.

Тесто для пиццы:

мука, 0,5 л воды, 50 г. дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли.

Начинка для пиццы:

300 г. колбасы, 100 г. томатного соуса или пасты, 2–3 головки репчатого лука, 100–150 г. сыра, 50 г. черемши, 50 г. моркови, 50 г. маринованного перца, 50 г. маринованных грибов, несколько ломтиков салями.

Необычные рецепты пиццы

Рецепт пиццы «Оригинальная»

Дрожжи растворить в теплой воде, влить холодное молоко и размешать. Маргарин порубить и смешать с мукой, добавить дрожжи, сахар, яйцо; вымесить тесто (как для пирожков) и поставить его в холодильник на 2 часа. После чего тесто раскатать в пласт, выложить на противень, смазанный жиром. Верх теста пропитать томатным соусом и выложить слоями

начинку. Первый слой — мелко нарезанные кусочки мяса или колбасы, второй слой — грибы, обжаренные с луком. Сверху пиццу посыпать тертым сыром и залить смесью из майонеза со взбитым яйцом. Запекать в горячей духовке 40 минут. Готовую пиццу посыпать мелко нарезанной зеленью.

Тесто для пиццы: мука пшеничная — 700 г, сахар — 2 ст. ложки, маргарин — 150 г, яйцо — 1 шт., дрожжи — 30 г, молоко — 200 г, вода (теплая) — 100 г, соль.

Начинка для пиццы: мясо любое (отварное) — 100 г, колбаса — 50 г, грибы — 50 г, сыр твердый — 50 г, яйцо — 1 шт., соус томатный — 3 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., петрушка (зелень) — 2 ст. ложки, перец черный молотый, соль.

Рецепт картофельной пиццы

Отварить картофель в кожуре, очистить его, размять на столе или доске, тщательно перемешать с мукой. В центре сделать лунку, влить яйцо, распушенное сливочное масло или маргарин, посыпать тертым сыром, солью, перцем, добавить 0,5 ч. ложки соды, гашенной уксусом. Замесить нежное тесто, покрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. Затем раскатать па столе или доске, положить на сковороду диаметром 24 — 26 см, высотой 5 см, (мазанную сливочным маслом, таким образом, чтобы покрыть дно и стенки сковороды. В миску положить, мелко нарезанные колбасу, ветчину, сырки, сыр, тертый сыр, залить яйцами и молоком, посолить, поперчить и хорошо взбить. Начинку выложить на тесто, закрыть его по краям, поставить в горячую духовку на 40 — 50 минут. Подавать в горячем виде.

Тесто для пиццы: картофель — 300 г, мука пшеничная — 300 г, масло сливочное — 250 г, яйца — 4 шт., сыр (тертый) — 2 ст. ложки, молоко (теплое) — 100 г, уксус — 0,5 ч. ложки, сода, соль.

Начинка для пиццы: колбаса — 50 г, ветчина — 50 г, сыр плавленый — 300 г, сыр твердый — 50 г, сыр (тертый) — 3 ст. ложки, яйца — 2 шт., молоко — 120 г, перец черный молотый, соль.

Рецепт пиццы с макаронами

Замесить тесто, сформовать из него шар и оставить на влажной разделочной доске на 1 час. Затем раскатать тонким слоем и вырезать два круга — один большой, другой поменьше. Большой круг выложить в форму для торта, смазанную сливочным маслом, чтобы покрылись, ее дно и края. На тесто выложить макароны, покрыть вторым кругом из теста, защипать края и поставить в довольно горячую духовку до образования румяной корочки. Подавать к столу, нарезав кусочками.

Тесто для пиццы: мука пшеничная — 150 г, яйца (желтки) — 2 шт., масло сливочное — 150 г, вода (теплая) — 20 г, соль.

Начинка для пиццы: макароны (отваренные) — 300 г, рагу куриное — 300 г, масло сливочное — 40 г, соль.

Рецепт пиццы «Экзотика»

Приготовить слоеное тесто из масла, сметаны и муки, поставить его на 20 минут в холодильник, после чего тесто раскатать в пласт толщиной 6 — 7 мм и выложить на противень, смазанный жиром, загнув по краям. Колбасу, сосиски, кукурузу и ананасы нарезать на мелкие кусочки, помидоры нарезать дольками, все смешать, добавив соль, перец и тертый мускатный орех. Полученную начинку равномерно выложить на тесто и посыпать сверху тертым сыром, выпекать в горячей духовке 25 — 30 минут.

Тесто для пиццы: мука пшеничная — 400 г, масло сливочное — 200 г, сметана — 250 г, соль.

Начинка для пиццы: колбаса — 100 г, сосиски — 100 г, ананас — 6 долек, кукуруза консервированная — 5 ст. ложек, сыр твердый — 50 г, орех мускатный (тертый) — 1 шт., перец черный молотый, соль — 3 г.

Рецепт пиццы со спаржей

Приготовить слоеное тесто по основной рецептуре. На доске

просеять горкой муку, в центр положить кусочками сливочное масло, влить сырое яйцо, молоко, посолить, сформовать шар, завернуть в пергаментную бумагу и положить в холодильник. Через 30 минут скалкой на столе или доске, обсыпанной мукой, раскатать не очень тонкий лист, которым покрыть вместе с краями сковороду, смазанную жиром. В центр выложить отваренную спаржу, смесь из взбитых яиц, тертого сыра, молока, соли и перца. Запечь в духовке с умеренной температурой до образования румяной корочки.

Тесто для пиццы: мука пшеничная — 150 г, масло сливочное — 75 г, яйцо — 1 шт., молоко (холодное) — 30 г, соль.

Начинка для пиццы: спаржа — 800 г, яйца — 3 шт., сыр тертый — 3 ст. ложки, молоко — 100 г, перец черный молотый, соль.

Рецепт пиццы с кедровыми орехами

В глиняной миске взбить сливочное масло до состояния кремообразной массы, добавить яичный желток и продолжать взбивать, пока желток не смешается со сливочным маслом, затем добавить другой желток и т. д. до пяти желтков. В полученную однородную массу добавить сахарную пудру, дрожжи, разбавленные небольшим количеством теплой воды, соль и хорошо просеянную муку. Месить 5 минут, затем добавить 5 хорошо взбитых яичных белков, положить цедру лимона, все тщательно перемешать. В форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой, выложить полученною смесь, поместить в духовку с умеренной температурой примерно на 40 минут. Через 25 минут открыть духовку и быстро, чтобы не терялся жар, выложить на поверхность пиццы кедровые орехи, изюм и цукаты. Вновь закрыть духовку. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой.

Тесто для пиццы: мука пшеничная — 500 г, дрожжи — 20 г, масло сливочное — 200 г, яйца — 5 шт., сахарная пудра — 200 г, лимон (цедра) — 1 шт., соль.

Начинка для пиццы: орех кедровый, изюм, цукаты.

Кальзоне

Кальзоне — особая закрытая пицца с начинкой внутри и похожа она на большой закрытый пирожок. Она происходит из Неаполя.

1. Влить в форму воду и оливковое масло. Если в инструкциях к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты. Всыпать муку так, чтобы полностью покрыть жидкость. Добавить соль и сахар в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи. Поставить хлебопечку в режим «тесто». Нажать кнопку «Старт». Смазать маслом два противня.

2. Сделать начинку. Нарезать салями на кубики 5 мм, положить в миску с помидорами, моцареллой, пармезаном, горгонзолой и рикоттой, перемешать с базиликом и яичными желтками. Посыпать черным перцем и солью. Смазать маслом большой противень.

3. Когда тесто готово, достать его из хлебопечки и положить его на стол, присыпанный мукой. Разделить тесто на 2 равных куска и раскатать каждый в круглую лепешку толщиной 5 см. Разогреть духовку до 220 гр С.

4. Разделить начинку между двумя кругами, положив начинку только на одну половину теста и оставляя 1.5 см поля. Смазать края водой и накрыть начинку второй половиной теста, чтобы получился пирожок. Закрепить края, чтобы начинка не выпадала.

5. Положить кальзоне на противень, смазать оливковым маслом и запекать 20 мин до готовности. Сразу же подавать.

На заметку:

Кальзоне можно подготовить заранее, а запечь позже. Сделайте тесто, положите в миску, накройте пленкой и храните в холодильнике 4 часа. Ударьте по нему, если оно начнет подниматься. Затем доведите до комнатной температуры и формируйте по инструкциям выше. По желанию можно сформировать за 2 часа до выпечки. Положить в холодильник до надобности.

Ингредиенты:

На 2 шт:

1 порция теста для пиццы

3 ст л оливкового масла

1 маленькая луковица, мелко порезанная

85 г. пармской ветчины или прошутто, порезанной
2 ст л порезанной петрушки
150 г. козьего сыра, раскрошенного
150 г. сыра моццарелла, тертого
1 ст л свежего базилика
соль и черный молотый перец

Ламакун

Это турецкая версия пиццы с начинкой из пряной баранины. Ее можно подавать с турецкой версией греческого соуса тцатцики — освежающим соусом из йогурта, мяты, огурца и чеснока. Они хорошо сочетаются. Не бойтесь дрожжевого теста: делать его очень просто, кроме того, замешивание теста снимает предпраздничный стресс.

1. Смешать муку, дрожжи и соль в миске. Добавить воду и масло, замесить тесто. Месить 5–10 минут в зависимости от того, руками вы это делаете, или в комбайне, пока тесто не будет эластичным и гладким.

2. Положить в смазанную маслом миску, накрыть пленкой и оставить подниматься в теплом помещении на час, пока не поднимется в два раза.

3. Разогреть духовку до 200 гр С. Чтобы сделать начинку из баранины, обжарить лук и чеснок в масле до мягкости. Если добавить щепотку соли, они не должны зажариться до коричневого цвета. Добавить фарш и специи и добавить томатное пюре.

4. Помешивать мясо, чтобы не было кмков, и готовить 10 минут, пока баранина не будет розовой. В конце добавить петрушку и патоку или лимонный сок и, попробовав, соль и перец.

5. Ударить тесто, чтобы избавиться от лишнего воздуха, и разделить на 25 маленьких кусочков, примерно по 15 г. каждый. Раскатать их в кружки диаметром 6–7 см. Оставить на противнях, накрыв полотенцем, на 10 мин.

6. Положить в середину каждого кружка по 1 ч л начинки, размазывая по лепешке. Тесто смазать растопленным сливочным маслом, особенно по краям, и запекать 8–10 мин, пока они не будут плотными, но не стану коричневыми. Когда они достаны из духовки, накрыть полотенцем. К сожалению, оно испачкается, но это необходимо, чтобы не появилось твердой корки. Лепешки должны быть достаточно мягкими, чтобы вы могли легко

скрутить в рулет. Посыпать петрушкой и подавать с дольками лимона и соусом.

Ингредиенты:

На 25 шт:

Для теста

150 г. хлебной муки

100 г. обычной муки

1 ч л сухих дрожжей или 6 г свежих

1/2 ч л соли

175 мл теплой воды

1 ст л оливкового масла

Для начинки

1 луковица, мелко порезанная

1 зубчик чеснока, мелко тертый

1 ст л оливкового масла

250 г. бараньего фарша или баранины, измельченной в кухонном комбайне

щепотка кайенского перца

щепотка ямайского перца

1/2 ч л зиры

2 ст л томатного пюре

2 ст л мелко порезанной петрушки

1 ст л гранатовой патоки или лимонного сока

2 ст л растопленного масла

Рецепты пиццы быстрого приготовления

Рецепт пиццы с мясом или рыбой по–русски

В кефир добавить яйца, соль, соду, сахар, всыпать просеянную муку, замесить тесто, вылить в смазанную растительным маслом форму. Сверху уложить мясную или рыбную начинку (или колбасу, или отварную курицу, или рыбные консервы в масле и т. д.), затем нарезанный кольцами репчатый лук, помидоры и болгарский перец. Посолить, поперчить по вкусу. Засыпать тертым сыром и залить смесью майонеза со сметаной. Выпекать в духовке на среднем огне 25–30 минут.

Тесто для пиццы: 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан кефира, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки

соли.

Начинка для пиццы: какое–либо мясо или рыба, 2 луковицы средних размеров, 2 помидора, 2 сладких болгарских перца, 2 стакана тертого твердого сыра, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, специи, соль по вкусу.

Рецепт пиццы «Быстрая»

Помидоры помыть и нарезать кружками. Хлеб намазать сливочным маслом, положить на него кружочками помидоры, сверху кусочки колбасы, посыпать раскрошенным сыром. Пиццу запечь в духовке так, чтобы сыр расплавился.

Тесто для пиццы: 4 ломтика хлеба.

Начинка для пиццы: 2 спелых помидора, 2 ст. ложки сливочного масла, 12 кусочков колбасы, 120 г. сыра.

Рецепты пиццы для микроволновки

Особенности приготовления пиццы в микроволновой печи

Наиболее удобным приспособлением для приготовления пиццы в домашних условиях является СВЧ-печь, благодаря которой процесс ускоряется в 4–8 раз, и при этом ни вкус, ни внешний вид выпечки не теряются.

В микроволновой печи подогрев идет со всех сторон. Это отличие от простого духового шкафа дает много следующих преимуществ:

пицца пропекается гораздо лучше, даже если слой теста более толстый;

можно использовать как сырую, так и готовую начинку;

не нужно делать верхний слой из сыра или майонеза, которые защищали бы остальную начинку от жара;

поскольку в микроволновке выпекают только в стеклянной посуде или в фольговых формах, вынимать пиццу намного легче, она не так сильно подгорает.

При использовании микроволновой печи необходимо соблюдать несколько правил:

не ставьте в микроволновую печь металлическую посуду или посуду с украшениями и зотой росписью;

при использовании фольги не прислоняй те ее к стенкам печки;

тесто для пиццы при выпечке в СВЧ-печи делайте более жидким, чем обычно;

дрожжевое тесто для выпечки пиццы в микроволновке нужно отсативать гораздо меньше, практически после замеса можно выкладывать в печь;

для предотвращения пригорания пиццы в СВЧ-печи укладывайте ее на небольшой кусок фольги и приподнимайте ее края, чтобы жир не вытекал.

Пицца «Метрополь»

Слегка подогреть молоко. Отдельно развести дрожжи с сахаром и небольшим количеством молока, разбить в них яйца и добавить щепотку соли. Все это поставить на 10–15 мин в теплое место, затем влить в муку вместе с подогретым молоком и растопленным сливочным маслом.

Все хорошо промешать и поставить тесто в теплое место на 2 ч.

Когда оно подойдет, снова хорошо вымесить и, раскатав тонким слоем, выложить на неглубокую тарелку, сбрызнуть белым вином. Первым слоем положить баранину. На нее выложить маринованные грибы, все разровнять и уложить филе из леща, затем — консервированного тунца. Посыпать тертым сыром и полить острым томатом.

Пиццу поставить в печь на 9–11 мин и выпекать на полной мощности.

Тесто для пиццы: 200 г. муки, 2 яйца, 12 г. дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 50 г. сливочного масла, 100 мл молока.

Начинка для пиццы: 200 г. филе леща, по 100 г. баранины, консервированного тунца и маринованных грибов, 50 г. сыра, 70 г. томатной пасты, 60 мл белого вина.

Пицца «К чаю»

Насыпать горкой муку, сделать в ней углубление, разбить туда яйцо и влить молоко. Все тщательно перемешать и замесить

тесто. 'Выложить его в неглубокую тарелку, слегка приподнять края.

Намазать молочным соусом: нанести его на тесто несколько раз, чтобы последнее достаточно хорошо пропиталось. После этого выложить тонким слоем квашеную капусту (она должна быть мелко нарубленной, чтобы легко прожарилась в печи). На капусту уложить тонко нарезанные сардельки. Все ингредиенты выкладывать ровными слоями. Третьим слоем положить морковь — сваренную и мелко нарезанную. На морковь выложить нарезанную мелкими квадратиками копченую или полукопченую колбасу. Посыпать тертым сыром.

Пиццу запекать 4–5 мин на полной мощности. К столу подавать в холодном виде.

Тесто для пиццы: 200 г. муки, 1 яйцо, 120 мл молока.

Начинка для пиццы: по 100 г. колбасы и сарделек, 150 г. квашеной капусты, 1 морковь, 50 г. сыра, 70 мл молочного соуса, соль.

Сырно–яичная пицца

Сыр разделить на две части, одну из них нарезать на небольшие кусочки. Отварить яйца и мелко порубить, смешать с сыром. Огурцы разрезать на мелкие кусочки. Сардельки нарезать на длинные полоски, помидор кружками или полумесяцем.

Измельчить мясо индейки, смешать с рубленым перцем. Сложить все в отдельные миски.

Развести дрожжи в теплом молоке, смешать с сахаром и дать забродить в теплом месте в течение 15 мин.

Влить их в муку, разбить туда яйцо, добавить растительное масло и замесить тесто. Выложить его на противень Самым нижним слоем положить сыр, смешанный с яйцами. На него — соленые огурцы и сардельки, на них — ровным слоем помидор. Сверху уложить мясо индейки и перец. Пиццу посыпать оставшимся сыром, предварительно натертым на мелкой терке.

Поставить в печъ и выпекать 6–8 мин на полной мощности. К столу подавать в холодном виде.

Тесто для пиццы: 200 г. муки, 20 г. дрожжей, 1 яйцо, 120 мл молока, 50 г. сахара, 30 мл растительного масла, соль.

Начинка для пиццы: 200 г. сыра, 2 яйца, 3 соленых огурца, по 100 г. сарделек и индейки, 1 помидор, 2 стручка сладкого перца.

Пицца «Ассорти»

Соленое сало натереть чесноком и нарезать на небольшие квадратики. Сушеные грибы замочить в холодной воде на 5–6 ч или в горячей (с добавлением небольшого количества уксуса) — на 2 ч. Когда грибы размягчатся, смешать их с салом. Удалить у перцев основание, вырезать сердцевину с семенами, разрезать на продольные полоски. Копченое мясо нарезать небольшими ломтиками. Помидор обдать горячей водой, снять кожицу, размять его до состояния пюре и всыпать в эту массу перец. Заправить все корицей и гвоздикой.

Насыпать муку на стол горкой, сделать углубление, разбить яйцо, влить растительное масло. Отдельно развести водой дрожжи и добавить сахар. Все поставить в тепло на 15–20 мин, после чего смешать с мукой, добавить молоко, замесить тесто. Раскатать тонкий корж.

Смешать 1 ст. ложку муки с красным вином и этой смесью смазать тесто. На нее положить помидор с красным перцем, на помидор и перец — сало с грибами, затем ровным слоем разложить копченое мясо, сбрызнуть красным вином.

Поставить в печь на 4–6 мин и выпекать на полной мощности. Подавать в горячем виде.

Тесто для пиццы: 200 г. муки, 75 г. дрожжей, по 120 мл молока и воды, 60 г. сахара, 1 яйцо, солъ, 50 мл растительного масла.

Начинка для пиццы: по 100 г. сала и копченого мяса, 1 долька чеснока, 200 г. грибов, 4 стручка красного перца, 1 помидор, 50 мл красного вина, корица, гвоздика.

Рыбная пицца

Крабовые палочки порубить на средней величины кусочки и положить на 5 мин в уксус. Снять кожицу с кальмаров, нарезать их мелкими кусочками и смешать с крабовыми палочками. Отварить морковь, остудить ее и нарезать небольшими кружочками.

Мелко нарубить петрушку. Маринованные грибы нарезать небольшими ломтиками, поделить на квадратики консервированного тунца.

влить в него растительное масло. Затем выложить тесто в прямоугольную форму, распределив по всей площади так, чтобы толщина теста была примерно 1 см, и полить соусом из хрена,

выложить начинку. Первым слоем на тесто выложить тунца и маринованные грибы, все это залить остатками соуса из хрена и поверх него выложить крабовые палочки с кальмарами. На них положить морковь и петрушку.

Все это поставить в печь на 7–9 мин и выпекать на полной мощности.

Пиццу подавать к столу в холодном виде.

Тесто для пиццы: 250 г. муки, 100 мл воды, 1 яйцо, 30 мл растительного масла.

Начинка для пиццы: 200 г. крабовых палочек, по 100 г. кальмаров и тунца, 50 г. грибов, пучок петрушки, морковь, по 120 мл яблочного уксуса и соуса с хреном.

Пицца «Утренняя»

Смешав яйца с молоком, посолив смесь, влить ее в муку, все тщательно перемешать, чтобы не было комков. Тесто должно получиться не слишком густым и не очень жидким. Выложить его в неглубокую тарелку и придать ему форму коржа толщиной примерно в 1 см.

Смазать майонезом. На него выложить нарезанные кружками помидоры. Вынуть сердцевину у перцев, отрезать плодоножку и мелко нашинковать. Петрушку и корень хрена смешать с красным перцем. Полученную массу выложить на помидоры, а затем посыпать крупно натертым сыром.

Поставить в печь и выпекать 5–8 мин на полном уровне мощности. К столу такую пиццу подают в холодном виде.

Тесто для пиццы: 2 яйца, 120 мл молока, 250 г. муки, соль.

Начинка для пиццы: 400 г. томатной пасты, 20 г. майонеза, 200 г. сыра, 50 г. хрена, 5 красных перцев, пучок петрушки.

Слоеная пицца

Смешать дрожжи с сахаром и разбавить теплой водой. Все размешать и поставить в теплое место на 10–20 мин. В небольшую кастрюлю засыпать муку, разбить яйцо и один белок, влить опару, добавить немного молока и замесить тесто. Раскатать его тонким слоем и смазать растопленным маслом, смешанным с желтком.

Снова замесить тесто, оставить его на несколько минут, после

чего еще раз раскатать и смазать маслом с яйцом, замесить и повторить еще 2–3 раза. В последний раз замесить тесто, оставить его на 20–25 мин в теплом месте. Затем тесто выложить в миску продолговатой формы с высокими краями (если есть специальный противень, выложить в него). Тесто должно быть раскатано толщиной в 1 см.

Смазать его томатным соусом, особенно тщательно промазать края. На соус выложить мелко нарезанные соленые грибы, равномерно распределить их по всему тесту. На слой грибов положить мелко нарезанную колбасу, копченую или полукопченую. Пиццу снова смазать томатным соусом и посыпать натертым на мелкой терке сыром.

Поставить в печь и выпекать 25–30 мин на среднем уровне мощности. К столу подавать в горячем виде. Если соленые грибы слишком кислые или пересоленные, удалить излишки соли и кислоты можно, прокипятив в воде 5–7 мин.

Тесто для пиццы: 380 г. муки, 2 яйца–, по 60 мл воды и молока, 20 г. дрожжей, 30 г. сахара, 150 г. сливочного масла.

Начинка для пиццы: 200 г. грибов, 300 г. колбасы, 150 г. сыра, томатный соус.

Пицца из французской булки

Положить помидоры, томатную пасту, лук, чеснок, траву, соль и перец в средней величины миску и держать в микроволновой печи на полной мощности 3–5 мин или пока они немного не спассеруются. Разрезать французскую булку пополам вдоль, затем каждую половину — пополам. Положить коркой вниз бок о бок на большую плоскую тарелку. Выложить томатную смесь на хлеб и посыпать тертым сыром. Поверх сыра разложить сливы и анчоусы. Выпекать на полной мощности 1 мин. Подавать в столу горячей.

Тесто для пиццы: 2 французские булки.

Начинка для пиццы: 400 г. консервированных томатов, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 небольшая измельченная луковица, 1 долька мелко нарезанного- чеснока, 1 ст. ложка любой приправы, 100 г. тертого сыра чеддер, несколько слив и филе анчоусов, соль, перец.

Тост–пицца

Намазать хлеб маслом или маргарином. Кружочки помидора положить на хлеб, посолить, поперчить и накрыть сверху ломтиками сыра. Салями нарезать кубиками и выложить поверх сыра. Положить тост на тарелку и нагревать в микроволновке 1 мин на полной мощности.

Тесто для пиццы: 1 кусок белого поджаренною хлеба.

Начинка для пиццы: 2 ст. ложки масла или маргарина, 1 нарезанный на кружочки маленький помидор, 1 кусок сыра, 1 ломтик салями, соль и перец.

Пицца по–неаполетански

Растворить дрожжи в небольшом количестве теплой воды или молока, смешать с мукой и маслом. Замесить мягкое тесто (если надо, добавить воды) и раскатать корж диаметром 20,5 см. Положить тесто на горячую смазанную оливковым маслом форму и запекать в течение 3–4 мин на среднем уровне мощности.

Потушить мелко нарезанный лук с 1 ч. ложкой масла 1–3 мин (до размягчения). Нарезанные помидоры или пасту прогреть на среднем уровне мощности 1,5–2 мин. Дать постоять. Положить на корж помидоры, сверху — лук, посыпать все тертым сыром. На слой сыра выложить анчоусы. Запекать еще 3–4 мин на среднем уровне мощности. Переложить пиццу на сервировочную тарелку и поставить под подогретую решетку, чтобы сверху образовалась корочка.

Тесто для пиццы: 100 г. муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 5 г дрожжей.

Начинка для пиццы: 1 луковица, 200 г. помидоров или томатной пасты, 100 г. тертого — сыра, 50 г. филе анчоусов (кильки).

Для смазки формы: 1 ст. ложка оливкового масла.

Пряничное тесто

Пряничное тесто, приготовляемое с добавлением углекислого аммония и поташа, следует перед выпечкой поставить на несколько дней в холодное место. Углекислый аммоний и поташ растворить раздельно в небольшом количестве воды и, пропустив через сито, добавить к продуктам.

Углекислый аммоний используется только для плоских

пряничных изделий. Поташ — преимущественно для высоких изделий, хотя его можно использовать и для выпечки пряничной мелочи.

Типичным для хорошего пряничного теста является целая смесь пряностей: гвоздика, корица, имбирь, анис, кориандр, кардамон, мускатный орех, немного черного перца, красный перец и соль — все растолченное в порошок, — растертый горький миндаль, лимонная и апельсиновая цедра.

Пряничные изделия нужно хорошо пропекать, но не следует долго выпекать, иначе их вкус ухудшается.

Пряничные изделия следует хранить в прохладном, хорошо закрытом месте. Тогда они не черствеют.

Пряник обыкновенный

Для теста: 250 г. сиропа или меда, 125 г. сахарного песку, 100 г. маргарина или жира, 500 г. муки, 20 г. пряностей, соль, 5 г соды, 5 г углекислого аммония, 2 ст. ложки коньяка, рома, молока или кофейного экстракта.

Для глазировки: взбитое яйцо, мелко нарубленный миндаль или орехи.

Подогреть сироп, сахарный песок и маргарин. Перемешать просеянную муку и пряности. Разрыхлители растворить отдельно друг от друга в столовой ложке жидкости. Охлажденную сиропную массу перемешать со всеми остальными продуктами. Тесто положить на слегка смазанный жиром и обсыпанный мукой противень или на смазанную жиром сковороду, смазать взбитым яйцом и обсыпать мелко нарубленным миндалем или орехами. Выпекать на среднем огне 15–20 мин., дать немного остыть и разрезать на куски. Для посыпки миндаль можно смешать с цукатами. Тесто можно также раскатать в пласт толщиной в 5 мм, вырезать из него выемкой прямоугольные кусочки, украсить их соответствующим образом и затем выпекать.

Пряники Шоколадные кусочки

Для теста: 250 г. сиропа или меда, 125 г. сахарного песку, 100 г. маргарина или жира, 500 г. муки, 20 г. пряностей, соль, 5 г соды, 5 г углекислого аммония, 2 ст. ложки коньяка, рома, молока или кофейного экстракта.

Для глазировки: 65 г. растертого миндаля, шоколадная масляная глазурь.

Подогреть сироп, сахарный песок и маргарин. Перемешать просеянную муку и пряности. Разрыхлители растворить отдельно друг от друга в столовой ложке жидкости. Охлажденную сиропную массу перемешать со всеми остальными продуктами. В тесто добавить миндаль и сформовать маленькие круглые лепешки диаметром 10–12 см или длинные узкие трубочки толщиной примерно 3 см. Выпекать на смазанном жиром, слегка посыпанном мукой противне на умеренном среднем огне. Сразу после окончания выпечки разрезать на кусочки, каждый кусочек наколоть на деревянную палочку и обмакнуть в шоколадную глазурь.

Пряник Николаус

Для теста: 250 г. сиропа или меда, 125 г. сахарного песку, 100 г. маргарина или жира, 500 г. муки, 20 г. пряностей, соль, 5 г соды, 5 г углекислого аммония, 2 ст. ложки коньяка, рома, молока или кофейного экстракта.

Для начинки и глазировки: 200 г. сахарного песку, 5–6 ст. ложек воды, 2 яичных белка, 2 чайных ложки лимонного сока, 200 г. миндаля, сахарная глазурь, крупнокристаллический сахарный песок.

Подогреть сироп, сахарный песок и маргарин. Перемешать просеянную муку и пряности. Разрыхлители растворить отдельно друг от друга в столовой ложке жидкости. Охлажденную сиропную массу перемешать со всеми остальными продуктами. Тесто раскатать в пласт толщиной примерно 5 мм, разрезать на прямоугольные или треугольные куски. Выпекать на смазанном жиром, обсыпанном мукой противне на среднем огне. За это время перекипятить воду с растворенным в ней сахарным песком до образования сиропа и постепенно добавить его к круто взбитым белкам. Подмешать лимонный сок и миндаль. Соединить этой начинкой кусочки выпеченного теста попарно, глазировать и украсить крупнозернистым сахарным песком.

Тортик пряничный

Для теста: 125 г. сиропа или меда, 60 г. сахарного песку, 50 г. маргарина или жира, 250 г. муки, 10 г. пряностей, соль, 3 г соды, 3 г углекислого аммония, 1 ст. ложки коньяка, рома, молока или кофейного экстракта.

Для начинки и глазировки: 100 г. сахарного песку, 3 ст.

ложки воды, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока, 125 г. растертого миндаля.

Подогреть сироп, сахарный песок и маргарин. Перемешать просеянную муку и пряности. Разрыхлители растворить отдельно друг от друга в столовой ложке жидкости. Охлажденную сиропную массу перемешать со всеми остальными продуктами. Раскатать тесто в пласт толщиной приблизительно 5 мм. Уложить тесто в маленькие, смазанные маслом формы. Уварить сахарный песок с водой до образования густой массы и, непрерывно взбивая, подмешать в круто взбитый яичный белок, затем подмешать лимонный сок и миндаль. Положить полученную массу в формочки. Сверху положить вырезанные выемкой кусочки теста, смазать взболтанным яичным желтком и выпекать на среднем огне приблизительно 20 мин.

Пряники глазированные

Для теста: 250 г. меда, 250 г. сахарного песку, 60 г. маргарина или жира, 60 г. какао порошка, 15 г. пряностей, 625 г. муки, соль, 1 яйцо, 10 г. углекислого аммония, 5 г соды, 1/8 л воды, 50 г. мелко нарубленного сладкого миндаля, 5 шт. растертого горького миндаля, 50 г. натертых на терке цукатов.

Для глазировки: белая сахарная глазурь, шоколадная глазурь.

Мед, сахарный песок и маргарин подогреть и дать остыть. Постепенно добавить просеянную с какао порошком и пряностями муку, соль, яйцо и раздельно растворенные разрыхлители. Затем подмешать миндаль и цукаты. Тесто раскатать в пласт толщиной примерно 5 мм и вырезать выемкой лепешки любой формы. Положить на смазанный жиром, обсыпанный мукой противень, в нескольких местах наколоть вилкой и выпекать на умеренном среднем огне примерно 15 мин. Покрыть вначале белой глазурью и после того, как глазурь затвердеет, украсить поверхность шоколадной глазурью.

Пряничные кубики

Для теста: 250 г. меда, 250 г. сахарного песку, 60 г. маргарина или жира, 60 г. какао порошка, 15 г. пряностей, 625 г. муки, соль, 1 яйцо, 10 г. углекислого аммония, 5 г соды, 1/8 л воды, 50 г. мелко нарубленного сладкого миндаля, 5 шт. растертого горького миндаля, 50 г. натертых на терке цукатов.

Для начинки и глазировки: 250 г. конфитюра, 3 ст. ложки

рома или коньяка, белая сахарная глазурь, шоколадные трюфели.

Мед, сахарный песок и маргарин подогреть и дать остыть. Постепенно добавить просеянную с какао порошком и пряностями муку, соль, яйцо и раздельно растворенные разрыхлители. Затем подмешать миндаль и цукаты. Пряничное тесто раскатать на смазанном жиром, обсыпанном мукой противне в пласт толщиной примерно 1 см. Наколоть вилкой в нескольких местах и выпекать на умеренном среднем огне примерно 15 мин. За это время смешать конфитюр и ром, а при желании и мелко нарубленные орехи и обмазать этой массой половину поверхности теста. Другую половину наложить поверх и острым ножом разрезать тесто на кубики одинаковой величины (примерно по 4 см). Покрыть поверхность (только верхнюю часть) толстым слоем сахарной глазури и обсыпать шоколадными трюфелями.

Пряничная бомба

Для теста: 250 г. меда, 100 г. маргарина, 180 г. сахарного песку, соль, 2 яйца, 500 г. муки, 20 г. пряностей, 10 г. соды, 30 г. какао порошка, 4 ст. ложки коньяка, 150 г. изюма, 100 г. миндаля, в том числе 4 шт. горького миндаля, натертая на терке лимонная цедра, 100 г. цукатов.

Для начинки и глазировки: 1/2 стакана абрикосового мармелада, шоколадная глазурь.

Подогреть мед. Взбить маргарин до образования пены, подмешать к нему сахарный песок, соль и яйца, а затем охлажденный мед. После этого подмешать просеянную с пряностями муку и растворенную в жидкости соду. В пряничное жидкое тесто подмешать приготовленный заранее изюм, рубленый миндаль, натертую на терке лимонную цедру и натертые на терке цукаты. Тесто выпекать в высокой смазанной маслом, слегка посыпанной мукой форме на среднем огне приблизительно 45 мин. Охладить, покрыть горячим мармеладом и сразу же заглазировать. Тесто можно выпекать и в смазанных маслом консервных банках из белой жести.

Пряники Миндальные полоски

Для теста: 250 г. сиропа или меда, 125 г. сахарного песку, 100 г. маргарина или жира, 500 г. муки, 20 г. пряностей, соль, 5 г соды, 5 г углекислого аммония, 2 ст. ложки коньяка, рома,

молока или кофейного экстракта.

Для начинки: 125 г. мелко нарубленного сладкого миндаля или орехов, 5 шт. растертого горького миндаля, 200 г. сахарного песку, 1/2 чайной чашки корицы, 3 яичных белка, соль, 1 стакан конфитюра.

Подогреть сироп, сахарный песок и маргарин. Перемешать просеянную муку и пряности. Разрыхлители растворить отдельно друг от друга в столовой ложке жидкости. Охлажденную сиропную массу перемешать со всеми остальными продуктами. Миндаль, сахарный песок, корицу и 2 яичных белка размешивать на очень слабом огне до тех пор, пока не образуется однородная масса. Оставшийся яичный белок слегка подсолить и взбивать, пока он не загустеет, а затем подмешать к охлажденной миндальной массе. Пряничное тесто раскатать на смазанном жиром, обсыпанном мукой противне в пласт толщиной примерно 1 см, в нескольких местах наколоть вилкой и обмазать конфитюром. Миндальную массу нанести на поверхность теста толстыми косыми полосами. Выпекать на умеренном среднем огне примерно 20 мин. и сразу после окончания выпечки разрезать на куски.

Коврижка

Для теста: 350 г. сиропа или искусственного мёда, 100 г. сахарного песку, 80 г. жира или маргарина, 400 г. муки, 10 г. пряностей, соль, 60 г. миндаля, натертая на терке лимонная цедра, 10 г. углекислого аммония, 2 ст. ложки рома.

Подогреть сироп, сахарный песок и жир. Охладить, затем подмешать просеянную с пряностями муку, соль, растертый миндаль, растертую лимонную цедру и растворенный в роме углекислый аммоний. Сформовать тесто в жгуты толщиной приблизительно 3 см и разрезать их на не слишком тонкие кружки. Выпекать на слегка смазанном жиром, посыпанном мукой противне на умеренном среднем огне приблизительно 15 мин. Покрыть коврижки белой сахарной глазурью.

Пряник Новогодняя звездочка

Для теста: 200 г. топленого масла или маргарина, 200 г. сахарного песку, 1 пакетик порошка ванильного сахара, соль, натертая на терке лимонная цедра, 2 яйца, 400 г. муки, 2 ст. ложки коньяка или рома, сахарная глазурь.

Топленое масло, сахарный песок, ванильный сахар и 1,5 яйца взбить до образования пены. Подмешать просеянную муку и коньяк. Тесто поставить в прохладное место на 8–10 часов. Раскатать в пласт любой толщины и вырезать выемками звездочки. Выемками, имеющими также форму звездочки, но меньшего размера или круглой выемкой вырезать середину. Положить на слегка смазанной жиром противень, обмазать оставшимся взбитым яйцом и выпекать на сильном среднем огне до образования золотисто–коричневой корочки. Украшенные глазурью звездочки можно использовать и как елочные украшения.

Лепешки пряные

Для теста: 250 г. муки, 50 г. крахмала, 1/4 чайной ложки пищевой соды, 14/2 чайных ложки пряностей, 3 ст. ложки сливок, 1 яйцо, 80 г. сахарного песку, соль, 30 г. натертых на терке цукатов, 50 г. нарубленного миндаля, в том числе 5 шт. растертого горького миндаля, 125 г. маргарина, изюм, сахарная глазурь.

Просеять вместе муку, крахмал, пищевую соду и пряности. Подмешать все остальные продукты. Раскатать в не слишком тонкий пласт и вырезать выемкой фигурки любой формы. Выпекать на среднем огне на смазанном жиром противне и покрыть сахарной глазурью.

Пряник по–швейцарски

Для теста: 375 г. искусственного меда, 180 г. сахарного песку, 180 г. растертого миндаля, 50 г. рубленых цукатов, 2 чайных ложки размолотой корицы, молотый мускатный орех на кончике ножа, гвоздика на кончике ножа, натертая на терке цедра 1/2 лимона, 1 ст. ложка рома, 500 г. муки, углекислый аммоний на острие ножа, 200 г. сахарной пудры, 2–3 ст. ложки лимонного сока.

Подогреть мед с сахарным песком и снова остудить. Постепенно подмешать к сахарной массе миндаль, цукаты, пряности и ром, затем порциями вмешать муку. Растворить углекислый аммоний в теплой воде и затем смещать с тестом. Тесто раскатать в пласт и выпекать на покрытом маслом противне. Из сахарной пудры и лимонного сока приготовить глазурь, покрыть ею пряник и разрезать его на маленькие

прямоугольники.

Пряник медовый

Для теста: 500 г. искусственного меда или сиропа, 500 г. муки, 75 г. сахарного песку, имбирь (2 раза на кончике ножа), гвоздика (2 раза на кончике ножа), 1/2 чайной ложки корицы, 1/4 чайной ложки кориандра, 1/2 чайной ложки аниса, 10 г. поташа, 2 ст. ложки молока, 125 г. белого крупнокристаллического сахара.

Мед подогреть, а затем снять с огня. Перемешать муку, сахарный песок и пряности и добавить к меду. Затем добавить к меду растворенный в молоке поташ. После того, как тесто несколько дней постоит, обработать его еще раз и добавить крупнокристаллический сахар. Раскатать в пласт толщиной приблизительно 3 мм, вырезать прямоугольные пряники, смазать сахарной водой и выпекать на смазанном маслом, слегка посыпанном мукой противне на умеренном среднем огне. — Пряники перед выпечкой можно посыпать рубленым миндалем.

Пряник по–английски

Для теста: 2 яйца, 125 г. маргарина, 225 г. сахарного песку, 175 г. искусственного меда или сиропа, 3 шт. растертого миндаля, 2 чайных ложки пряностей (размолотые имбирь, гвоздика, корица и мускатный орех), соль, 75 г. натертых на терке цукатов, 500 г. муки, 1/2 чайной ложки пищевой соды.

Яйца, растопленный, охлажденный маргарин и сахарный песок как следует размешать постепенно добавляя к этой массе остальные продукты. Хорошо проработать тесто, сформовать из него шарики и выпекать их на среднем огне на смазанном маслом, противне. Покрыть сахарной глазурью бледно–розового цвета и украсить цукатами.

Торт с пряностями

Для теста: 100 г. маргарина, 100 г. сахарного песку, 2 яйца, 1 чайная ложка пряностей, 3 чайных ложки какао порошка, 100 г. орехов или миндаля, в том числе 4 шт. горького миндаля, 12 ст. ложек молока, 250 г. муки, 1/2 чайной ложки пищевой соды, соль, ромовая глазурь.

Маргарин взбить до образования пены, смешать с сахарным песком и яичным желтком. Добавить пряности, какао порошок, рубленые орехи и растертый миндаль, молоко и просеянную с пищевой содой муку. Круто взбить слегка подсоленный яичный белок и подмешать к тесту. Выпекать в смазанной маслом, слегка посыпанной мукой форме на среднем огне и после охлаждения выложить из формы. Покрыть ромовой глазурью.

Вафли

Тесто для вафель готовится быстро. Свежевыпеченные вафли пользуются особой популярностью у детей.

Новые вафельницы вначале следует протереть влажной тряпкой и затем уже никогда не класть в воду. После протирки каждый раз следует, немного подержать над огнем, дать остыть в открытом состоянии и так оставить до употребления, слегка смазав маслом. Перед выпечкой протереть вафельницу сухим полотенцем, слегка смазать маслом кисточкой или щеточкой. Положенное ровным слоем вафельное тесто выпекать в закрытой вафельнице в течение 2–3 минут.

Готовые вафли легко вынимаются из вафельницы. Оставшиеся крошки следует удалить кисточкой или щеточкой. Свежие вафли никогда не следует класть одну на другую. От этого они размягчаются. Они остывают лучше всего, если их положить рядом друг с другом на решетку для выпечки. Вафли можно посыпать сахарным песком или незадолго до подачи на стол положить на них взбитые сливки. Яичный желток всегда следует осторожно отделять от белка, белок взбивать незадолго до употребления, иначе он быстро свернется и снова взбить его не удастся.

Вафли на соде

Для теста: 1/4 л молока, 2 яйца, 40 г. сахарного песку, соль, лимонная цедра на острие ножа, 180 г. муки, 1/4 чайной ложки пищевой соды.

Как следует перемешать молоко, яичный желток, сахарный песок и лимонную цедру, добавить муку, смешанную с пищевой содой и подмешать круто взбитый яичный белок. Выпекать в вафельнице порциями.

Вафли песочные с коньяком

Для теста: 4 яйца, 150 г. сахарного песку, 175 г. муки, соль, 4 ст. ложки коньяка, 100 г. маргарина.

Взбить яйца с сахарным песком до образования пены. Если нет электрической сбивалки, взбивать вручную в течение 20 минут. Всыпать муку, добавить соль, коньяк и растопленный охлажденный маргарин. Как следует замесить тесто и выпекать порциями в вафельнице.

Творожные вафли со сгущенкой

Для теста: 75 г. маргарина, 75 г. сахарного песку, 3 яйца, 150 г. муки, 1/8 л сгущенного молока, на острие ножа лимонной цедры, соль, 150 г. сухого творога.

Маргарин, сахарный песок и яичный желток растереть до образования устойчивой пены, подмешать муку, сгущенное молоко, лимонную цедру и творог. В заключение добавить слегка подсоленный, круто взбитый белок. Выпекать в вафельнице.

Вафли по–гамбургски

Для теста: 125 г. маргарина, 30 г. сахарного песку, 1 пакетик порошка ванильного сахара, соль, 1–2 ст. ложки рома, 3 яйца, 250 г. муки, около 1/4 чайной ложки пищевой соды, 1,7 л молока, 1/8 л воды.

Все продукты как следует перемешать, дать постоять около 10 минут и выпекать порциями в вафельнице.

Вафли по–калифорнийски

Для теста: 250 г. муки, 1/4 чайной ложки пищевой соды, соль, около 1/2 л молока, 2 яйца, 1 ст. ложка растопленного свиного жира, 1 пакетик порошка ванильного сахара, натертая на терке апельсиновая цедра.

Высыпать муку и пищевую соду. Смешать соль, молоко, яичный желток, жидкий охлажденный свиной жир, ванильный сахар и немного натертой на терке апельсиновой цедры, постепенно подсыпая муку, и наконец добавить взбитый белок. Порциями выпекать в вафельнице. Желательно сбрызнуть растопленным сливочным маслом, посыпать тонким слоем сахарной пудры.

Вафли на крахмале

Для теста: 250 г. маргарина, 350 г. сахарного песку, 5–6 яиц, 1 пакетик порошка ванильного сахара, соль, 500 г. картофельного крахмала (другие виды крахмала не употреблять!).

К маргарину, взбитому до образования устойчивой пены, постепенно подмешать остальные продукты. Тесту дать постоять приблизительно 15 минут, а затем выпекать вафли порциями.

Вафли на дрожжах с йогуртом

Для теста: 100 г. маргарина, 50 г. сахарного песку, соль, 1/2 пакетика порошка ванильного сахара, 3 яйца, 1/4 л йогурта, 20 г. дрожжей, 350 г. муки.

К взбитому до образования устойчивой пены маргарину подмешать сахарный песок, ванильный сахар, яйца, растворенные в теплом молоке дрожжи, добавить муку. Поставленному в теплое место тесту дать подойти приблизительно 60 минут. Еще раз тщательно размешать его и выпекать вафли порциями.

Вафли–розетки

Для теста: 1/2 л молока, 2–3 яйца, соль, 80 г. сахарного песку, 250 г. муки, 1/4 чайной ложки пищевой соды, жир для выпечки.

Все продукты, в том числе муку, просеянную с пищевой содой, как следует перемешать и выпекать в вафельницах в форме розетки, погруженных в горячий жир. По желанию можно посыпать вафли сахарной пудрой и делать хрустящими.

Вафли сдобные с ромом

Для теста: 100 г. сахарного песку, 5 яиц, 3/8 л сметаны, 250 г. муки, 1 щепотка соли, натертая на терке лимонная цедра, 1 ст. ложка рома, сахарный песок, корица.

Растереть добела яичный желток с сахарным песком. Поочередно добавлять в небольших количествах сметану и муку. Подмешать соль, лимонную цедру и ром. Наконец добавить круто взбитый белок. Выпекать в смазанной жиром, хорошо подогретой вафельнице. Подавать, обсыпав сахарным песком с корицей.

Бисквитные вафли

Для теста: 6 яиц, 125 г. сахарного песку, 1/2 чашки сливок, 1 ст. ложка рома, 150 г. муки, 1/4 чайной ложки пищевой соды, натертая на терке лимонная цедра.

Взбить яйца и сахарный песок до образования густой пены. Добавить сливки и ром, постепенно подмешивая при этом муку, просеянную с пищевой содой и лимонную цедру. Сразу после этого выпекать в предварительно подогретой и смазанной жиром вафельнице.

Простые вафли

200 г. муки, 0,5 чайной ложки соды, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 1 яйцо,1/4 л молока или сливок, 3 столовые ложки растопленного масла или маргарина, 1/4 чайной ложки соли, 1 столовая ложка сахара.

Смешайте муку с содой, лимонной кислотой и солью, постепенно добавьте молоко, смешанное с желтком, растопленное масло. Взбейте тесто до образования однородной массы и дайте постоять 50–60 мин. Взбейте белок и перед выпечкой вафель добавьте его в тесто. Выпекать в вафельнице.

Сладкие вафли

1 яйцо, 50 г. сахара, 50 г. сливочного масла или маргарина,1/4 л молока,125 г. муки, немного соли.

Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленное масло, затем попеременно молоко и муку. Тесту дать немного постоять перед выпечкой.

Сливочные вафли

200 г. муки, 1 стакан холодной воды, немного соли, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, 1/4 литра сливок, 1 столовая ложка сахара.

Муку просеять в миску, добавить холодной воды, немного соли, растопленное масло. Сливки взбить, смешать с тестом и сразу выпекать вафли.

Творожные вафли

3 яйца, 3 столовые ложки сахара, 150 г. творога, тертая лимонная цедра, немного соли, 2–3 столовые ложки молока, 0,5 чайной ложки соды, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты.

Яичные белки взбить с сахаром, добавить творог, растопленный жир, цедру, соль, смешанную с содой и лимонной кислотой муку и молоко. Белки взбить и смешать с тестом перед выпечкой.

Вафли на дрожжах

2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 75 г. сливочного масла или маргарина, соль, 1 стакан молока, 20 г. дрожжей, тертая цедра 1/2 лимона, 200 г. муки.

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное масло, цедру. Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, смешать с теплым молоком и добавлять к яично — масляной смеси попеременно с мукой. Оставить подниматься на час, еще раз взбить и выпекать вафли.

Картофельные вафли

2 яйца, 1 столовая ложка сахара, соль, тертая цедра 1/2 лимона или ванилин, 1 стакан молока, 15–20 г. дрожжей,150 г. муки, 150 г. отварного картофеля, 3 столовые ложки растопленного сливочного масла или маргарина.

Муку просеять в миску. Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко, взбитые яйца, масло, ванилин (или цедру) и постепенно примешать муку. Холодный отварной картофель натереть и смешать с тестом. Дать тесту подняться в течении часа и выпекать тонкие вафли.

Деликатесные вафли

150 г. сливочного масла или маргарина, 100 г. сахара, 3 яйца, 200 г. картофельного крахмала, 1/2; стакана воды.

Масло или маргарин взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, по одному яичные желтки и примешать крахмал и воду. Яичные белки взбить в крепкую пену, добавить в тесто, слегка помешивая. Выпекать сразу.

Соленые вафли на дрожжах

25–30 г. дрожжей, 1 чайная ложка сахара,1/2 стакана воды, 250 г. муки, ½ стакана воды, 1/2 чайной ложки соли, 1/4 л молока, 100 г. сливочного масла или маргарина.

Дрожжи растереть до жидкого состояния, добавить теплую воду, молоко и соль. Муку просеять в миску, добавить теплую жидкость и масло. Смешивать, взбивая, пока тесто не станет однородным и гладким. Поставить тесто подниматься в теплое место.

Соленые вафли

250 г. муки, 0,5 чайной ложки соды, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 0,5 чайной ложки соли, 3 яйца, 1 1/4; стакана молока, 200 г. сметаны, 3 столовые ложки растопленного сливочного масла.

Муку просеять в миску, смешать с содой, лимонной кислотой и солью. Яичные желтки, молоко и сметану взбить и постепенно добавлять к муке. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не станет однородным и гладким, затем влить растопленное масло. Под конец добавить взбитые белки и сразу выпекать. При желании это тесто можно заправить красным перцем.

Вафли хрустящие

125 г. муки, 125 г. крахмала, 125 г. маргарина или сливочного масла, 3 яйца, 175 г. сахара, ванилин, соль.

Маргарин растереть с сахаром, по одному добавить яйца, ванилин, соль, муку, крахмал. Дать тесту подойти в течении 30 минут, затем выпечь.

Делаем начинку

Готовые вафли вы можете сразу же скатать трубочкой или коржиком и заправить начинкой:

Начинка — крем, взбитые сливки.

Начинки для закусочных вафель.

Начинка из сыра (холодная).

100–150 г. подсохшего сыра, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка майонеза, красный или черный перец,1/2

столовой ложки томатной пасты. Сыр натереть и смешать со сметаной, майонезом, томатной пастой, пряностями.

Начинка из курицы (горячая).

Нарежьте мясо курицы кубиками. Масло растопите в кастрюле, добавьте мук, прокалите до светло–коричневого цвета, подлейте бульон, прокипятите, добавьте мясо курицы, потушите несколько минут, заправьте лимонным соком, перцем.

Кремы

Крем заварной

Яйца или яичные желтки растереть с сахаром, прибавить муку, перемешать, развести массу холодным молоком, а затем поставить на огонь и варить, помешивая веничком или веселкой; когда закипит, снять с огня, прибавить ванилин и продолжать еще некоторое время сбивать. Если крем используется не тотчас же, его следует переложить в фарфоровую миску, обровнять верх, положить масло кусочками (для предупреждения образования корочки) или посыпать сахаром.

На 1/2 литра молока — 4 яйца (или 5 желтков), 1 стакан сахару, 2 столовые ложки муки,? порошка ванилина.

Можно заменить ванилин тертой лимонной или апельсиновой цедрой (корочкой). Цедру кладут в молоко за полчаса. Перед употреблением молоко процеживают.

Крем сливочный

Сахар растереть с яйцами, прибавить молоко и, помешивая, проварить смесь на огне до закипания. После этого смесь снять с огня и охладить. Отдельно выбить масло добела и, продолжая выбивать, прибавлять к маслу охлажденную смесь.

В крем добавить ванилин или ликер.

На 200 граммов несоленого масла —? стакана молока, 1 стакан сахару, 1–2 яйца,? порошка ванилина или 2–3 столовые ложки ликера.

Крем кофейный

Палить в кастрюлю с кипящим молоком крепкий кофе, накрыть крышкой и дать постоять на столе 15 минут. Хорошенько растереть яйца с сахаром и мукой и влить понемногу кофе, все время размешивая ложкой. Поставить на средний огонь и продолжать мешать, чтобы крем не пристал ко дну. Особенно быстро и энергично следует мешать, когда закипит, чтобы не образовалось комков. Отставить и еще некоторое время сбивать вилкой.

Если в креме окажутся сгустки, следует немедленно поставить кастрюлю с кремом в кастрюлю с холодной водой, влить в крем столовую ложку холодной воды и взбивать до тех пор, пока сгустки не исчезнут.

На Уд литра молока — 100 граммов крепкого натурального кофе, 4 яйца, 2 стакана сахару, 3 столовые ложки муки.

Крем шоколадный

Приготовляют точно так же, как кофейный крем, но только вместо кофе в кипящее молоко кладут 100 граммов тертого шоколада или 1 столовую ложку какао.

Сахарная глазурь

К неполному стакану сахарной пудры прибавить 2–3 столовые ложки горячей воды (или фруктового либо ягодного сока), порошок ванилина и уваривать до получения однородной сгущенной массы.

Белая глазурь

Два белка взбить веничком в крепкую пену и, продолжая взбивать, прибавить сахарную пудру — столько, чтобы получилась густая смесь, и немного лимонного сока. Когда глазурь будет готова, сразу же залить ею торт.

Глазурь кофейная (не заварная)

200 граммов сахарной пудры растереть с четырьмя столовыми ложками крепкого кофе, пока не получится густая масса. Поставить в водяную баню (в кастрюлю с кипящей водой) и

все время мешать. Когда масса немного разогреется, залить ею торт. Пока глазурь не обсохнет, не держать торт на сквозняке, иначе глазурь может пустить воду и потерять блеск.

Выпечка из макаронных изделий

Блюда из вареных, тушеных и запеченных макаронных изделий подают с различными гарнирами на завтрак, обед или ужин. При их приготовлении нужна смекалка и умелость. Выпечка макаронных изделий — искусство, а дальнейшая «доводка» их до фирменного блюда — искусство вдвойне.

ДОМАШНЯЯ ЛАПША

100 г. пшеничной муки высшего сорта, 40–50 г. воды, 1/2 яйца, 5 г
сливочного масла, соль.

На разделочную доску высыпать горкой муку, в середине сделать
углубление и влить туда яйцо (разболтанное с водой и солью),
растопленное масло и размесить. Затем тесто хорошо размять, пока оно
не будет гладким, глянцевитым и не перестанет прилипать к доске и
рукам (если тесто разрезать, то видны «глазки»); тесто накрыть и дать
ему в течение 20–30 минут подойти. Затем раскатать слоем толщиной 1–2
см, положить их одна на другую и нарезать наискось тонкими полосками.

Лапшу надо сразу же использовать для приготовления еды или засушить
ее для хранения.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И САЛА

80 г. вермишели или лапши, 500 г. воды, 5 г соли, 25 г. копченого сала, 10 г. репчатого лука, S яйца, 50 г. молока, 5 г

панировочных сухарей.

Вермишель 12–15 минут варить в соленой воде, откинуть на сито и дать воде стежь. Сало нарезать и обжарить вместе с измельченным луком. К вареной вермишели добавить обжаренное с луком сало, перемешать, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму, залить молочно–яичной смесью, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу 20–25 минут.

Подавать со сметаной и овощным салатом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И КОПЧЕНОЙ САЛАКИ

60 г. вермишели или лапши, вода, соль, 100 г. копченой салаки, 15 г. маргарина, S яйца, 50 г. молока, 5 г панировочных сухарей, сливочное масло.

Вермишель варить в соленой воде 12–15 минут, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и смешать с растопленным маргарином или сливочным маслом. Салаку очистить от костей, кожи; головы удалить. В смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму выложить послойно половину вермишели, затем филе салаки и сверху — оставшуюся вермишель, залить яично–молочной смесью, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу 20–25 минут.

Подавать с растопленным маслом и овощным салатом.

Копченую салаку можно заменить копченой треской, морским окунем и т. п.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН И ЯЙЦА

I вариант. 80 г. макарон, 500 г. воды, 5 г соли, 15 г. сливочного масла, 1 яйцо, 40–50 г. молока, 10 г. голландского сыра, 5 г панировочных сухарей.

Макароны отварить в соленой воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, добавить масло, перемешать, выложить на смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, залить яично–молочной смесью, посыпать тертым сыром, положить сверху кусочки масла и запекать в духовом шкафу, пока яйцо не свернется.

II вариант. 80 г. макарон, 500 г. воды, 5 г соли, 10 г. сливочного масла, 1 яйцо, 25 г. сметаны, 25 г. голландского сыра, панировочные сухари.

Желток разболтать с солью, дрбавить сметану, тертый сыр, вареные макароны и перемешать. Затем ввести взбитый белок, выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, положить сверху кусочки масла и запечь в духовом шкафу.

Подавать с овощным (из огурцов, томатов и др.) салатом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ

80 г. вермишели, 150 г. воды, соль, 20 г. сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 25 г. сахара, лимонная корка или ванильный сахар, 5 г панировочных сухарей.

Вермишель отварить в соленой воде и остудить. Масло или маргарин взбить вместе с сахаром, желтком и специями, добавить остывшие макароны и перемешать. Затем ввести взбитый белок, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, посыпать панировочными сухарями положить сверху кусочки масла и запекать в духовом шкафу 25–30 минут.

Запеканку выложить в мелкую посуду и подавать с маслом или фруктово–ягодным соусом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И ТВОРОГА

50 г. вермишели, вода, соль, 75 г. творога, 15 г. сливочного масла или маргарина, 20 г. сахара, S яйца, 5 г панировочных сухарей.

Вермишель сварить в соленой воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода. Масло или маргарин взбить с сахаром и желтком, добавить пропущенный через мясорубку творог, остывшую вермишель и перемешать. Затем ввести взбитый белок, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу, пока не появится румяная корочка и запеканка немного не отделится от краев формы.

Запеканку выложить в плоскую посуду и подавать со сливочным масло или сметаной. Если масло взбить с несколько большим количеством сахара, а также подбавить тертую лимонную корку или ванильный сахар, то готовую запеканку можно подавать либо без приправы (в горячем виде), либо с фруктово–ягодным соусом (в холодном виде).

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И ФРУКТОВ

80 г. вермишели, 500 г. воды, соль, 15 г. сливочного масла, 20 г. сахара, 1 яйцо, 25 г. изюма, панировочные сухари, лимонная корка или ванильный сахар.

Масло взбить с сахаром, специями и желтком, добавить сваренную в соленой воде и остуженную вермишель, изюм и ввести взбитый белок. Смесь положить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу 30–35 минут.

Запеканку выложить в мелкую посуду и подавать с клюквенным соусом или молоком.

Изюм можно заменить свежими или сушеными яблоками, абрикосами, свежим крыжовником, ревенем. Фрукты варят в сахарном сиропе, пока не станут почти мягкими, а затем добавляют к вермишели.

Натуральная (ведическая) выпечка

Афоризм «Худ обед, коли хлеба нет» в гораздо большей степени применим к Индии, чем к Западу, где большинство людей употребляют в пищу хлеб, который не имеет практически никакой питательной ценности. В Индии редкая трапеза обходится без свежеиспеченного домашнего хлеба. Индийский хлеб, имеющий различную форму, качества и вкус, легко и быстро готовится.

По ведическим обычаям хлеб подается к столу горячим — как только гость съедает один

горячий хлебец, ему следует тут же принести другой, пышущий жаром, только что снятый с

огня. Это придает трапезе особое очарование. (Для большого количества гостей более

практично приготовить весь хлеб, а перед подачей к столу подогреть его в духовке.)

На Западе мы часто используем хлеб для того, чтобы с его помощью нацепить кусочек пищи

на вилку. В Индии же сам хлеб и является «вилкой». Индийцы обычно отрывают небольшой

кусочек лепешки, наматывают им немного пищи, слишком жидкой для того, чтобы есть ее

руками, и отправляют ее в рот вместе с «вилкой».

Индусы обычно готовят простой ведический обед, состоящий из риса, дала, овощей и чапати. Как и большинство традиционных индийских сортов хлеба, чапати делают из муки, которую получают, перемалывая цельную пшеницу. В Индии эта мука так и называется — мука для чапати или атта. Эту муку можно купить и в наших магазинах. Она очень сильно отличается от обычной пшеничной муки. Муку для чапати получают, тщательно перемалывая целые зерна

пшеницы до образования тонкого порошка темно–желтого цвета. Тесто из нее получается без

комков и бархатистым на ощупь, оно легко месится и легко формуется. Если у вас нет муки для

чапати, ее можно заменить пшеничной мукой грубого помола, но прежде просейте ее. Смесь

двух частей просеянной муки грубого помола и одной части неотбеленной муки тонкого помола

лучше всего воспроизводит свойства муки для чапати.

В большинстве приведенных рецептов хлеба количество воды

указано. приблизительно. Оно

сильно зависит от качества муки и влажности воздуха. Поэтому вначале добавьте немного

меньше воды, чем указано в рецепте, и, если ее будет недостаточно, постепенно подливайте,

пока не получите тесто нужной консистенции.

Замес — самый важный этап в приготовлении любого теста. Если тесто замешано хорошо,

оно легко раскатывается и хорошо пропекается. Чтобы правильно замесить тесто, слегка

припудрите мукой тесто и руку, положите ладонь на тесто и резким движением от себя надавите на него основанием ладони. Затем сложите тесто вдвое, немного поверните его и снова надавите. Так месите его ритмическими движениями, пока оно не станет эластичным,

однородным и гладким. Если получившееся тесто прилипает к рукам, продолжайте месить,

понемногу добавляя муку, пока тесто не будет легко отставать от руки и стенок посуды.

Хлебные изделия, рецепты которых приведены в этой главе, либо пекут на таве (чугунной

сковороде со слегка выпуклым дном и без бортиков), либо жарят, погрузив в масло, в кархае

(глубокой сковороде со сферическим дном). Обычно таву заранее прогревают перед тем, как

печь на ней, в этом случае хлеб выпекается быстрее и получается не таким сухим. При жарении в кархае требуется сравнительно немного топленого масла, а благодаря тому, что он имеет расширяющиеся кверху края, в нем можно жарить одновременно несколько лепешек. Если у вас нет тавы, ее можно заменить чугунной сковородои, а вместо каркая можно использовать любую широкую кастрюлю с толстым дном или большой чугунный котел.

Раскатывание теста требует некоторого опыта, поэтому не огорчайтесь, если у вас это

получится не сразу, — со временем вы овладеете этим искусством. К тому же даже ваши

«ошибки» будут очень вкусными. В конце этой главы вы найдете три рецепта индийских блинов из различных видов муки.

** Всякий раз, когда в рецептах упоминается мука «грубого помола», имеется в виду атта, или мука для чапати из цельной пшеницы.*

Чапати
Лепешки из пшеничной муки грубого помола

Чапати, хлеб, без которого не обходится ни одна трапеза миллионов индийцев, готовят

вначале на сухой сковороде, а затем пекут на открытом огне. При этом лепешка раздувается

от пара до такой степени, что становится круглой, как мячик. Открытый огонь в некоторых духовках предусмотрен вверху, но эти верхние горелки чаще применяют для других целей. Поэтому нам потребуется нижний огонь, для этого снимем нижний поддон духовки и заменим его решеткой.

2,5 чашки (250 г) муки атта или просеянной муки грубого помола

2 или 3 ст. л. растопленногго сливочного масла

2\3 чашки (150 мл) теплой воды

1\2 ч. л.соли

Смешайте муку и соль в большой миске. Медленно добавляйте воду и смешивайте с ней муку,

пока не получится мягкое тесто. Переложите тесто на доску и месите 6–8 мин, пока у вас не

получится мягкое, влажное, однородное тесто. Сбрызните тесто водой, покройте влажной

тканью и оставьте на полчаса или более (до 2 часов). Следите за тем, чтобы поверхность теста

не засохла.

Когда тесто готово, поставьте таву или тяжелую чугунную сковороду с ручкой на

средний огонь. Влажными руками обомните тесто и сформуйте 15 одинаковых шариков.

Обмакните их в муку и раскатайте тонко и ровно на посыпанном мукой столе. Сделайте их по

возможности круглыми, диаметром около 14 см. При раскатке чапати посыпайте их мукой,

чтобы они не прилипали к скалке.

Стряхните избыток муки с чапати, и положите на заранее нагретую сковороду. (Если

сковорода достаточно большая, можно делать сразу несколько чапати.) Когда на поверхности

чапати начнут появляться небольшие белые пузырьки, а края начнут заворачиваться наверх,

переверните их плоскими щипцами на другую сторону и держите на сковороде, пока вся

поверхность чапати не покроется пузырьками. Возьмите

чапати щипцами и поднесите к огню,

поворачивая обеими сторонами над огнем несколько секунд, пока оно не вздуется, как шар.

Готовое чапати должно быть полностью пропечено — на нем не должно оставаться влажных

участков, и покрыто с обеих сторон коричневыми пятнышками. Прихлопните чапати руками, чтобы из него вышел весь воздух и смажьте одну сторону растопленным маслом.

Чапати можно готовить и на электроплите. Положите раскатанное чапати на сковороду,

переворачивайте его до тех пор, пока обе стороны не будут готовы, затем осторожно прижмите

верхнюю сторону по всей поверхности мягкой тканью, и чапати раздуется. Подавайте чапати

горячими или заверните в ткань, чтобы они сохранили тепло и остались мягкими.

Время приготовления теста—15 мин Время выдерживания — от 30 мин до 2 час Время

раскатывания и приготовления одного чапати—2–3 мин

Паратха
Слоеный хлебец из пшеничной муки грубого помола

2 чашки (200 г) пшеничной муки грубого помола
1 чашка (100 г) пшеничной муки тонкого помола
2 ст. л. растопленного сливочного масла или ги
150 мл теплой воды
1 ч. л.соли

Смешайте муку в большой миске. Вотрите в нее растопленное масло. Приготовьте тесто, как

для чапати, и отставьте его, накрыв влажной тканью. Через 30 мин поставьте большую

чугунную сковороду или таву на средний огонь. Пока сковорода нагревается, вымесите тесто,

сделайте из него 10 шариков одинакового размера и раскатайте на лепешки (не очень тонкие),

посыпая рабочую поверхность доски мукой, чтобы тесто не прилипало. Смажьте поверхность

каждой лепешки растопленным маслом и сложите ее пополам. Снова намажьте поверхность

маслом и опять сложите каждую лепешку пополам. Затем тонко раскатайте их, чтобы

получились большие треугольники.

Поместите паратху на сухую, заранее нагретую сковороду или таву. При жарений

передвигайте паратху, чтобы все края пропеклись равномерно. Отрегулируйте огонь так, чтобы

хлеб не подгорал. Паратха печется дольше, чем чапати. Когда обе стороны станут золотисто–коричневыми, переверните паратху и смажьте верхнюю сторону ги или сливочным маслом.

После этого паратха должна вздуться. Переверните ее и смажьте маслом другую сторону.

Паратха готова, когда обе стороны приобретают золотисто–коричневый цвет.

Если вы не подаете паратхи к столу сразу после приготовления, заверните их в ткань, чтобы

они оставались теплыми.

Время приготовления теста —15 мин

Время выдерживания — 30 мин Время раскатывания и жарения одной паратхи — 8 мин

Алу гауранга

Картофель, запеченный с паниром

Вместе с другим овощным блюдом и несколькими чапати алу гауранга

составит полноценный обед.

450 г. панира 3 ст. л. молотого кориандра

10 средних картофелин 3 чашки (725 мл) сметаны,
смешанной с 1 ч. л. куркумы
½ ч. л. асафетиды
¼ чашки (50 г) сливочного масла
3 ч. л. соли
2 ст. л. сухого молока
1 ч. л. молотого черного перца

3 ст. л. нарубленных листьев кориандра
или чабреца

Хорошо промойте панир под струей холодной воды. Затем, не

вынимая его
из ткани, в которой он находится, отожмите руками воду. Очистите
картофель и нарежьте его ломтиками.

Смажьте маслом дно сковороды или противня и покройте его третьей
частью картофеля. Посыпьте этот слой третьей частью всех специй в
следующей последовательности: асафетида, соль, перец, свежий
кориандр, молотый кориандр. Сверху сделайте слой раскрошенного
панира, полейте одной третью сметаны и одной третью масла.

Затем положите второй слой нарезанного картофеля и другие компоненты
в том же порядке, а затем — третий. Наконец, равномерно насыпьте
молочный порошок поверх третьего слоя. Накройте кастрюлю листом
фольги, плотно подверните края и поставьте в духовку, разогретую до
200 °C, на 45 мин. За 10 минут до готовности снимите фольгу, чтобы
верх подрумянился.

Время приготовления — 1 час

Бхари хи сабджи

Фаршированные овощи

6 помидоров среднего или большого размера или 6 баклажанов среднего или маленького размера или 6 зеленых болгарских перцев среднего или маленького размера

Вымойте или высушите помидоры, срежьте у каждого верхушку. Выберете ложкой мякоть и протрите ее через сито. Выбросьте семена и сохраните мякоть для начинки. Посыпьте

помидоры изнутри солью и переверните их, чтобы удалить сок.

То же самое проделайте с перцами (внутренности выбросьте). Разрежьте баклажаны вдоль на 2 половины и выскоблите мякоть с семенами. Нарежьте мякоть баклажана на маленькие кусочки и жарьте их в духовке на небольшом количестве ги или растительного масла, пока они не станут мягкими. Сделайте пюре и оставьте для начинки.

Приготовьте одну из трех начинок, рецепты которых приведены ниже, и начините ею подготовленные овощи. Количества, указанного в каждом рецепте, должно хватит для фаршировки 6 овощей.

Начинки

Из риса и сыра:

3 ст. л. топленого масла 1/2 чашки (75 г) слегка поджаренных
и измельченных орехов кешью*
100 г. раскрошенного пресованного
панира 1/2 ч. л. асафетиды

1 чашка (175 г) отварного белого 1 ч. л. соли
риса
2/3 чашки (150 мл) сметаны

Нагрейте ги в маленькой кастрюле на среднем огне. Раскрошите панир, положите его в кастрюлю и поджаривайте, размешивая в течение 1–2 мин. Затем добавьте отварной рис, орехи, асафетиду, соль. Снимите кастрюлю с огня, добавьте сметану, все как следует перемешайте.

Из кокосового ореха:

0,5 чашки (100 г) свежего натертого 2/3 чашки (150 мл) сметаны
кокосового ореха или 0,5 чашки
(75 г) сухого кокосового ореха 1 ст. л. свежего натертого имбиря

1 чашка (100 г) нутовой муки (или 1 ч. л. молотого кориандра
муки из обычного гороха), слегка
поджаренной 50 г. панира

1/4 ч. л. молотого красного
(кайенского) перца

1/4 ч. л. молотой гвоздики

1 ч. л. соли

Поместите все компоненты в большую миску и хорошо смешайте, чтобы начинка была однородной.

4 картофелины среднего размера 1/4 ч. л. молотого красного (кайенского)
перца
1 маленький баклажан топленое 1/2 ч. л. гарам–масалы
или растительное масло для
обжаривания во фритюре 1 ч. л. соли

2 ч. л. молотого кориандра 3 ч. л. нарубленных листьев кориандра

2/3 чашки (150 мл) йогурта

Сварите картофель в мундире, затем очистите и рамните вилкой. Очистите баклажан и нарежьте его кубиками, обжарьте кубики баклажана во фритюре до золотисто–коричневого цвета и откиньте на дуршлаг, чтобы масло стекло. перемешайте все овощи, пряности, травы и йогурт, чтобы получилась густая начинка.

Нафаршировав помидоры или перцы, не забудьте накрыть их отрезанными верхушками. Чтобы закрепить их, можно сделать специальную пасту, смешав столовую ложку муки и немного воды.

Положите фаршированные помидоры и перцы в термостойкую посуду, смазав ее предварительно маслом. Добавьте 4 ст. л. воды, накройте крышкой и запекайте в духовке при 150 °С в течение 15–20 мин. Для приготовления баклажанов требуется около часа, поэтому их пеките отдельно.

Фаршированные овощи можно также приготовить на пару в кастрюле. Если у вас есть металлическая сетка для варки на пару, варите их на пару 15–20 мин. Если нет, то нагрейте столовую ложку растительного масла или ги и поджарьте низ фаршированных овощей в кастрюле с толстым дном в течение 2–3 мин. Затем добавьте несколько столовых ложек воды, плотно

закройте крышкой и варите в духовке 15–20 мин. И в том и в другом случае все время следите, чтобы вода в кастрюле не выкипала.

Сбрызните лимонным соком и посыпьте каждую порцию небольшим количеством свежей зелени. Подавайте горячим вместе с супом и индийским хлебом.

Время приготовления 45 мин — 1 час

* Если нет орехов кешью, можно использовать лесной орех (фундук).

Бандгобхи кофта

Голубцы с орехами и паниром

2 ст. л. топленого масла 2 ст. л. топленого масла

1 палочка корицы дл. 5 см 1/3 чашки (50 г) миндаля или орехов
кешью, измельченных
5 гвоздик
1 ч. л. натертого свежего имбиря
1 ч. л. молотого кумина
1–2 стручка сушеного острого перца,
1/4 ч. л. асафетиды раскрошенных

900 г. помидоров, бланшированных, 350 г. панира, отжатого и мелко
очищенных от кожицы и размятых нарезанного

4 ст. л. изыма 3 ст. л. мелко нарубленных листьев
свежего кориандра или 1 ч. л. молотого
1 ст. л. лимонного сока кориандра

1 ч. л. куркумы 1/2 ч. л. молотого сладкого красного
перца (паприки)
3 1/2 ч. л. соли

1 чашка (100 г) нутовой муки (или

муки из обычного гороха)

щепотка молотого черного перца

1 маленький кочан молодой
капусты

В небольшой кастрюльке нагрейте ги и, помешивая, поджарьте в ней корицу, гвоздику, молотый кумин и асафетиду (30–45 сек). Добавьте томатное пюре и варите на слабом огне 30 мин, чтобы получился однородный соус. Затем всыпьте изюм и добавьте лимонный сок, куркуму и 2 ч. л. соли. Выньте корицу и гворзику и снимите кастрюлю с огня. Смешайте в миске нутовую муку со щепоткой соли и щепоткой перца. Добавьте такое количество воды, чтобы получилось жидкое тесто, как для блинов. Накройте миску полотенцем и отставьте.

Удалите кочерыжку, не разрезая кочана капусты, и снимите поврежденные наружные листья. Вымойте кочан и припустите его кипящей подсоленной воде. Через 8–10 мин осторожно выньте кочан и промойте холодной водой. Подрежьте его у основания и снимите 6–8 листьев, стараясь не повредить их. (Остаток капусты может пригодиться для какого–нибудь другого блюда). Возьмите небольшой нож и с каждого листа срежьте утолщенные части, стараясь не прорезать лист насквозь. Это сделает листья более гибкими. Осушите их бумажной салфеткой и отложите.

Нагрейте ги в маленькой кастрюле и поджарьте измельченные орехи, натертый имбирь и стручковый перец. Положите туда же панир и нарубленные листья кориандра, паприку и остаток соли. Держите на среднем огне, постоянно помешивая, пока все компоненты как следует не перемешаются. Затем разложите листья капусты и поместите столовую ложку этой начинки в центр каждого листа. Сложите края листа и скатайте его наподобие рулета.

Окуните рулеты в приготовленное тесто и обжаривайте их 4–5 мин в

горячем топленом или растительном масле до золотисто–коричневого

цвета. Положите фаршированные капустные листья на блюдо и полейте подогретым томатным соусом.

Вместо обжаривания их можно запечь. Тогда тесто не понадобиться. Положите рулеты в кастрюлю швами вниз. Полейте

их томатным соусом, поставьте кастрюлю в духовку и запекайте при 150 °С 15–20 мин.

Время приготовления — 1 час 15 мин

Медовая выпечка

Домашние сладости: коврижки, медовики, торты, печенья и пряники не обходятся без пчелиного меда.

Какой бывает мед? Самый разный.

Гречишный мед обладает светло–коричневым цветом с красноватым оттенком, сильным приятным ароматом и хорошим вкусом, по которому его легко отличить от других монофлорных медов.

Рапсовый мед светло–желтого цвета, имеет слабо выраженный приятный аромат и вкус, быстро кристаллизуется (даже в сотах).

Донниковый мед светло–янтарного или слегка золотистого цвета, отличается очень нежным и приятным вкусом и ароматом; кристаллизуется медленно, образуя тестообразную массу белого цвета.

Фацелиевый мед может иметь светло–зеленый или белый цвет; он обладает нежным ароматом и приятным тонким вкусом, кристаллизуется очень медленно, образуя тестообразную массу.

Сурепковый мед обладает светло–желтым цветом, слабо выраженным ароматом, очень быстро кристаллизуется, образуя достаточно твердую массу (в сотах тоже).

Клеверный мед почти прозрачный, с тонким, нежным и приятным ароматом, обладает высокими вкусовыми качествами.

Кипрейный мед водянисто–прозрачного цвета с зеленоватым оттенком, ярко выраженного аромата и вкуса не имеет; после откачки из сотов очень быстро превращается в маслообразную массу.

Багульниковый мед темно–коричневого цвета, с ярко выраженным специфическим запасом самого растения, при употреблении вызывает общую слабость организма, обильное потоотделение, головокружение и тошноту (перед употреблением желательно прогреть его на водяной бане).

Вересковый мед темно–желтого цвета с красноватым оттенком; на вкус терпкий и несколько горьковатый; обладает способностью быстро сгущаться в сотах, становясь желеобразным и тягучим.

Ивовый мед золотисто–желтого цвета, с типичным ароматом и несколько горьковатым привкусом, при кристаллизации становится крупнозернистым и приобретает кремовый оттенок.

Крушиновый мед светло–коричневого, несколько мутноватого цвета, со слабым ароматом и своеобразным вкусом; после кристаллизации становится мутно–коричневым.

Малиновый мед обладает светло–золотистым цветом и исключительно приятным ароматом и вкусом.

полифлорные виды меда:

Плодовый мед имеет светло–янтарный цвет, исключительно приятный вкус и нежный аромат; продолжительное время не кристаллизуется.

Луговой мед обладает светло–желтым или светло–коричневым цветом, нежным приятным вкусом и ароматом, напоминающим букет цветущей на лугах нектароносной флоры.

Полевой мед от светло–янтарного до светло–коричневого цвета, имеет ароматный букет и приятный вкус.

Лесной мед имеет светло–желый или светло–коричневый цвет (но он всегда более темный, чем луговой и полевой), обладает высокими ароматическими и вкусовыми свойствами.

Падевый мед обладает вязкой и тягучей концентрацией, может иметь темно–коричневый, темно–зеленый, бурый и даже черный как деготь цвет; вкус и аромат такого меда могут быть слабо- или средневыраженными, неприятными, кисловатыми, горьковатыми или солоноватыми. Чисто падевого меда почти не бывает, так как пчелы чаще всего собирают и падь и нектар.

Состав меда весьма разнообразен; в нем насчитывается более 300 химических соединений и минеральных веществ. Польза меда несомненна, лечебные и вкусовые качества меда огромны. Замена сахара медом не только полезная для здоровья, но и придает особый колорит вашему праздничному угощенью.

Медовые лепешки

200 г. меда, 2 стакана воды, 6–7 стаканов ржаной муки.

Мед размешать с водой, добавить ржаную муку, замесить тесто и сделать небольшие

лепешки. Выпекать в духовке. Подавать с молоком.

Коврижка медовая

2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 150 г. меда, яйцо, 0,5 чайной ложки

соды, 50 г. миндаля или орехов, корица и гвоздика.

Разбить яйцо в миску, прибавить сахар и растереть, затем добавить мед, корицу, гвоздику в

порошке, соду, все перемешать, всыпать муку и вымешивать тесто веселкой в течение 5–10

минут. Чтобы тесто для коврижки получилось темное, в него необходимо прибавить жженный

сахар. Для этого 1–2 куска сахара пережечь на маленькой сковородке, разбавить двумя

ложками воды, вскипятить и влить в тесто вместе с медом. Тесто необходимо выложить на

противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, разровнять, посыпать рубленным

миндалем и выпекать 15–20 минут. Готовую коврижку охладить, нарезать и уложить на блюдо.

Подавать с чаем или киселем.

Коврижка южная

Мука 2-го сорта — 500 г, сахар — 200 г, мед—100 г, патока—80 г,

аммоний—3 г, сода — 2 г, корица — 1 г, гвоздика — 0,2 г.

Замешанное из перечисленных продуктов тесто раскатывают в пласт длиной по размеру

противня, толщиной 1,5–2,0 см, накатывают на скалку и развертывают на противне, слегка посыпанным мукой.

Муку сметают щеточкой с поверхности пласта, после чего его смазывают водой при помощи

кисточки.

Во избежание вздутия при выпечке пласт прокалывают в нескольких местах палочкой и

выпекают при температуре 200–220 °С. После выпечки и охлаждения поверхность пласта

глазируют ароматизированным сиропом, дают глазури затвердеть и разрезают коврижку на

прямоугольные куски.

Коврижка медовая с начинкой

Для теста: мука — 450 г, сахар—130 г, мед—200 г, маргарин

столовый — 40 г, сода — 12 г, вода — 60 г. Для сиропа:

сахар — 35 г, вода — 14 г. Д л я начинки: сахар — 16 г, повидло — 140 г, мука для

подпыливания — 30 г, масло растительное для смазки противня.

Заварное тесто раскатывают на два пласта толщиной по 7–8 см, кладут на посыпанный

мукой противень и выпекают при температуре 210–220 °С. Охлаждают, затем пласты

склеивают фруктовой начинкой, которую предварительно смешивают с сахаром. Глазируют

пласт сиропом, дают ему затвердеть.

Коврижка мостовая

Для теста: мука — 500 г, сахар—250 г, мед—70 г, патока—60 г, масло

растительное—13 г, пряности—3 г, сода—2 г, вода—100 г, мука для подпыливания—40 г. Для

сироп а: сахар — 40 г, вода — 10 г.

Из теста, приготовленного заварным способом, раскатывают жгуты диаметром по 10–12

мм, подпыливают их мукой, кладут по 5–6 жгутов рядом и разрезают их на мелкие куски.

После этого куски теста раскатывают в шарики и придают им круглую форму. На смазанный

маслом противень кладут шарики теста плотно один к другому и выпекают при температуре

210–220 °С. После выпечки коврижку глазируют сахарным сиропом.

Праздничная коврижка

1 стакан муки, 50 г. воды, 100 г. сахара, 0,5 стакана меда, корица,

гвоздика, сода.

Сахар и мед смешивают с водой и дают прокипеть. Сироп охлаждают до комнатной

температуры, добавляют корицу, гвоздику, соду, тщательно перемешивают,

добавляют муку, замешивают негустое тесто. Раскатывают корж толщиной 1 см, кладут на

смазанный противень и выпекают.

Одесская коврижка

5 яиц, 2 стакана сахара, 1 стакан очищенных орехов, 300 г. сливочного

растопленного масла, 1 стакан сметаны, по 2 столовые ложки меда и какао, 1 чайная ложка

соды, 3,5 стакана муки, изюм, ванилин, мак.

Все тщательно перемешивают, выкладывают на лист, застеленный пергаментной бумагой,

смазанной маслом. Выпекают на медленном (160с) огне 20–25 минут.

Коврижка любительская

2 яйца, 0,5 чайной ложки соды, 160 г. меда, 0,5 стакана сахара, 4

столовых ложки растительного масла, 1 стакан воды, 1,5 стакана орехов, пряности (корица,

гвоздика, мускатный орех), 2,5 стакана муки.

Смешать яйца с сахаром, затем добавить соду, масло, пряности, разведенный в кофе мед,

орехи. Всыпать муку (столько, чтобы тесто по консистенции напоминало густую сметану),

выложить в смазанную форму и выпекать на среднем (180–20 ˚С) огне 45 минут.

Медовик

Мука—4 стакана, 190 г. меда, 200 г. сахара, 50 г. сливочного масла, 5 яиц, 25 г. соды,

пряности (гвоздика, корица).

Мед смешивают с сахаром, сливочным маслом и нагревают до кипения. Выдержанную

массу заваривают просеянной пшеничной мукой и растирают до тех пор, пока вся мука остынет.

Потом добавляют яйца, соду, корицу и гвоздику, замешивают тесто и ставят его в прохладное

место. После этого тесто раскатывают ровным слоем толщиной 1 см, укладывают на смазанный

лист и выпекают при температуре 180–20 ˚С.

Медовик майский

3 стакана муки, 4 яйца, 0,5 стакана сахара, 200 г. меда, по 0,5 чайной ложки

корицы и гвоздики (в порошке), 1 чайную ложку соды. Белки яиц взбивают в пену, добавляют

сахар, мед, корицу, гвоздику, соду, муку и замешивают тесто. Хор'-mo вымешанное, тесто

раскатывают, выклады–дывают на смазанный лист, посыпают растертым миндалем и выпекают. в духовке на среднем огне в течение 1 часа.

Медовик «Дед Мороз»

Продукты для теста:

1 стакан натурального меда, 1 стакан сахара, 2 стакана муки, 1 стакан молока, '/г чайной ложки

пищевой соды, погашенной уксусом.

Продукты для глазури: 3 яичных белка, '/2

стакана сахарной пудры.

Муку просеять и смешать с содой. Яйца смешать с сахарным песком, медом, и хорошо

взбить, затем, продолжая перемешивание, постепенно добавить муку и изюм, после чего тонкой

струйкой влить молоко.

Тесто хорошо вымешать, выложить в форму, смазанную маслом, и поставить в духовку на

небольшой огонь. Полуготовый медовик покрывают белковой глазурью и выпекают до

готовности.

Для приготовления глазури свежие яичные белки смешивают с сахарной пудрой и взбивают

до густоты крутой пены.

Новогодний медовик

200–350 г. натурального меда, 60 г. сахарного песка, 400 г. пшеничной

муки, 4 яйца, 125 г. сливочного маргарина, 1\2 рюмочки рома, 0,5 ч чайной ложки молотой корицы,

1\2 чайной ложки молотой гвоздики, несколько грецких орехов.

Грецкие орехи очистить и разделить ядра на четвертинки. Мед поставить на огонь, добавить

в него сахарный песок, сливочный маргарин и, периодически помешивая, довести до кипения.

Белки яиц взбить в крутую пену.

Муку просеять, поместить в глубокую посуду и влить в нее горячую медовую смесь. Массу

хорошо вымесить и, пока она не остыла, ввести в нее ром, пряности, яичные желтки и взбитые

белки. В конце вымешивания добавить ядра грецких орехов.

Форму для выпечки смазать маслом и посыпать мукой. Учитывая, что во время выпечки

тесто подымается, форму тестом заполняют наполовину. Медовик выпекают в духовом шкафу

при средней температуре.

Медовик с лимоном

Мука — 3 стакана, мед — 200 г, сливочное масло — 100 г, сахар — 200 г,

яйца — 2 штуки, 0,5 лимона, 2 чайные ложки корицы, 1 чайную ложку соды, 1 г имбиря.

Мед нагревают настолько, чтобы в нем могло раствориться сливочное масло. После чего

добавляют сахар, соль и растертый имбирь.

Массу хорошо вымешивают, добавляют взбитые яйца, зерна толченой гвоздики, натертую

цедру лимона, порошок корицы, всыпают небольшими порциями муку и замешивают тесто.

Хорошо вымешанное тесто раскатывают толщиной 1 см и с помощью жестяных формочек

вырезают разной формы медовики, укладывают на смазанный жиром лист и выпекают.

Медовик пышный

Мука — 6 стаканов, 4 стакана жидкого меда, 1 стакан воды или молока, 5

яиц, 200 г. сливочного масла, 1 чайная ложка соды, цедра с 1 лимона.

Мед нагревают, в него всыпают пшеничную муку, хорошо перемешивают и перекладывают

в посуду с овальным дном и растирают веселкой в течение 45 минут, после чего вливают воду

или молоко, добавляют желтки, сливочное масло, разведенное в 1 столовой ложке молока, соду, лимонную цедру.

Все растирают до однородной массы, добавляют взбитые в пену белки и

вымешивают рукой сверху вниз, чтобы они хорошо взбились. Выкладывают на смазанный лист

ровным слоем и сразу же ставят в духовку(22 °С) на 30 минут.

Медовики ржаные

Мука ржаная — 2,5 стакана, мед — 2 стакана, 50 г. водки, 1 столовая

ложка пряностей, 1 столовая ложка крахмала.

В хорошо просеянную ржаную муку кладут 1 ложку пряностей: гвоздику, корицу. Мед

нагревают и выливают в муку. Тесто месят до тех пор, пока оно не побелеет, добавляют водку, и снова месят, чтобы не было комков. Потом тесто выносят на холод на 1–2 часа, раскатывают, подсыпают крахмал, нарезают медовики, кладут на смазанный растопленным маслом лист и ставят в духовку.

Мазурка с медом

Мед — 50 г, сахарный песок — 1\4 стакана, грецкие орехи (рубленные) — 1,5

стакана, изюм–один стакан, яйца—3 штуки, мука— 0,5 стакана, сода питьевая — 'Д чайной

ложки, масло сливочное—1 столовая ложка.

Растирают яичные желтки с сахарным песков, добавляют жидкий мед, орехи, изюм, всыпают

муку, соду. Тщательно перемешивают, вводят взбитые яичные белки, осторожно перемешивают и выкладывают полученную массу на небольшой противень или сковороду, предварительно смазанные сливочным маслом. Выпекают в духовом шкафу при температуре 180–190 °С.

Яблочный пирог

Мед—100 г, сахарный песок— 0,5 стакана, яблоки (сорт «Антоновка») —

500 г, масло сливочное—100 г, 2 яйца, сода питьевая— 0,5 чайной ложки, мука пшеничная—1,5

стакана, масло для смазывания противня— 1 столовая ложка.

В размягченное масло прибавляют жидкий мед, сахарный песок, яйца и тщательно

перемешивают. Всыпают пшеничную муку, соду и замешивают тесто. Яблоки разрезают на

небольшие кусочки вместе с кожурой (удалив сердцевины), затем смешивают с тестом и вы–кладывают в форму (как для кекса), предварительно хорошо смазанную сливочным маслом.

Выпекают в духовом шкафу при температуре 170 ˚С.

Ромбики из овсяных хлопьев с медом

Мед — 0,5 стакана, сахарный песок — 0,5 стакана,

мука — 1 стакан, овсяные хлопья—1 стакан, сметана—0,5 стакана, 1 яйцо, масло сливочное—

100 г, сода питьевая —0,5 чайной ложки.

Тщательно растирают сливочное масло с сахаром, добавляют мед, сметану, яйцо, овсяные

хлопья, муку, соду. Все перемешивают и раскатывают тесто скалкой k в лепешку 3–5 мм

толщиной, затем нарезают ромбики. Выпекают в духовом шкафу 10–15 минут при температуре 200 ˚С.

Творожная запеканка

Творог — 500 г, мед — 50 г, сахарный песок—0,5 стакана, яйца—2

штуки, ман-Манная крупа — 3–4 столовые ложки, масло сливочное— 1 столовая ложка.

В протертый творог добавляют жидкий мед, сахар–ый песок, яйца, манную крупу и тщательно

перемеши–ают. Затем массу выкладывают на сковороду, пред–арительно хорошо смазанную

сливочным маслом, и ыпекают в духовом шкафу 35–40 минут.

Бабка творожная с орехами на меду паровая

Творог — 200 г, мука пшеничная — 20 г, 2 яйца,

ядра грецких орехов — 30 г, масло сливочное — 20 г, сахарный песок — 10 г, мед — 100 г.

В подогретый мед добавляют подсушенные мелко убленные

орехи, яичные желтки,

пшеничную муку, ˆивочное масло, хорошо взбивают, а затем все это сме — [ивают с протёртым

творогом. Вводят взбитые белки осторожно перемешивают.

Подготовленную творожную массу выкладывают в еталлические конусные формочки,

смазанные сливоч–ым маслом и посыпанные сахарным песком, и выпе–ают на пару. Готовую

бабку поливают разогретым едом.

Медовый кекс

200 г. меда разводят в стакане креп–эго чая. При постепенном помешивании

добавляют 1 харную пудру (один стакан), растительное масло (три

•оловые ложки), питьевую соду и корицу (по 1 чайной эжке), гвоздику (5–6 зерен),

истолченную в ступке, 'много лимонной или апельсиновой цедры, натертой на елкой терке,

крупно нарезанные ядра грецкого ореха)дин стакан), муку (3 стакана).

Смесь тщательно размешивают и выкладывают на <азанную маслом и посыпанную мукой

форму для кек-1.

Выпекают кекс в умеренно горячей духовке. Испенный кекс вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой; на стол подают в холодом виде.

Бутлеровские пряники

5 яичных белков, 3 желтка, 20 г. меда, 120 г. муки, 20 г. мускатного

ореха, корицы 2 г, 100–200 г. миндаля.

Взбивают яичные желтки и белки вместе с медом. К полученной массе добавляют муку,

толченый мускатный орех, корицу. Все хорошо перемешивают, затем добавляют поджаренный

миндаль. Готовое тесто раскатывают толщиной 1 см и нарезают в виде фигурных пряников.

Выпекают в духовке.

Киевские пряники

Мед — 200 г, белки яичные —

4 штуки, мука — 200 г, пряности.

Смешивают мед и белки до образования однородной массы. Постепенно всыпают муку,

тщательно размешивают, чтобы не было комков, по вкусу добавляют пряности. Выпекают в

формочках, смазанных сливочным маслом.

Медовые пряники

0,5 стакана меда, 500 г. пшеничной муки, 80 г. сливочного маргарина, 1 яйцо,

четверть чайной ложки измельченных пряностей (корица, гвоздика, кориандр, мускатный орех,

душистый перец–по выбору), треть чайной ложки пищевой соды, четверть стакана воды.

В мед положить маргарин, влить воду, поставить на огонь и, перемешивая, нагреть до 70 °С.

Затем добавить измельченные пряности и, быстро размешивая деревянной ложкой, чтобы не

заварились комки, всыпать половину муки. Смесь необходимо охладить, после чего вбивают в

нее яйцо, всыпают оставшуюся муку, добавляют пищевую соду, погашенную уксусом, и

замешиваюттесто.

Готовое тесто выкладывают на доску, посыпанную мукой, раскатывают пласт толщиной 0,5

см и тонким стаканом нарезают пряники. Перед выпечкой пряники смазывают яйцом.

Выпекают в хорошо нагретой духовке в течение 10–15 минут.

Народные прянки

500 мееда, 500 г. пшенинной муки, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан молока,

2–3 яичку х желтка, 10 г. жженого сахара. 1 чайная ложка молотой корицы, '/а чайной ложки

гашеной пищевой — соды.

Муку смешивают с молотой корицей и содой. В мед вводят

жженый сахар, вливают молоко,

сметану, вбивают яичные желтки и хорошо перемешивают. Затем добавляют муку и

вымешивают тесто. На противень, смазанный маслом, посыпанный мукой, укладывают коржи и

выпекают. Готовые коржи охлаждают и нарезают пряники желаемой формы.

Заонежские медовые пряники

250 г. натурального меда, 120 г. сахарного песка, 250 г. ржаной

муки, 500 г. пшеничной муки, 2 желтка, 1\2 чайной ложки молотой корицы, 'Л чайной ложки

измельченной гвоздики, 1 чайная ложка гашеной соды.

Сахарный песок с медом поставить на огонь и довести до кипения, добавив в него молотую

корицу и измельченную гвоздику, после чего сироп охлаждают.

Ржаную и пшеничную муку смешивают с гашеной содой. Вбивают свежие желтки,

соединяют сахарный сироп, муку, желтки и хорошо вымешивают тесто, из которого делают

различной формы небольшие пряники. Затем укладывают их на противень и выпекают.

Медовый пряник «Княгиня Света»

300 г. меда, 100 г. сахарного песка, 200 г. пшеничной муки,

100 г. сливочного маргарина, 3 желтка, '/г чайной ложки смеси молотой корицы и измельченной

гвоздики, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка гашеной соды, 200 г. ржаной муки.

Медставят на огонь и доводят до кипения, добавив в него пряности, затем охлаждают до

комнатной температуры. Ржаную муку смешивают с пшеничной и содой.

Вбивают желтки и растирают их с сахарным песком и размягченным сливочным маргаринам

добавляют охлажденный мед, муку и хорошо вымешивают тесто. Готовое тесто выкладывают

на противень, смазанный маслом, и выпекают при средней

температуре. Чтобы пряник блестел,

его сразу после выпечки протирают салфеткой.

Мягкие медовые прянички

400 г. меда, 100 г. сахарного песка, 400 г. пшеничной муки, 100 г.

масла, 4 желтка, 3 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки молотых пряностей (корица и

гвоздика), 1 чайная ложка гашеной пищевой соды.

Мед поместить на Огонь и дать несколько раз прокипеть, пока он не потемнеет, затем его

охладить. Муку смешать с содой. Взбить желтки, смешать с сахарным песком и хорошо

растереть, добавить пряности, мед, размягченное масло, сметану, муку и перемешать.

После этого тесто хорошо взбить (по густоте оно должно быть как сметана), выложить

ровным слоем на противень, смазанный маслом, и выпекать на легком жару 40 минут.

Готовый пряник выкладывают на салфетку и дают остыть, после чего разрезают на

небольшие ромбовидные прянички.

Пряники медовые

Мука пшеничная — 250 г, мед — 100 г, сода — 2 г, 1 яйцо (желток), сахар

— 70 г, масло сливочное — 30 г, вода — 50 г.

Сварить сироп: налить в кастрюлю воды, положить сахар, мед и кипятить до тех пор, пока не

растворится сахар. После этого снять кастрюлю с сиропом с огня, всыпать в нее 3/^ всего

количества просеянной муки и быстро перемешать веселкой так, чтобы получить густое тесто.

Когда заварное тесто остынет до комнатной температуры, положить в него размягченное

сливочное масло, соду, предварительно смешанную с одной столовой ложкой муки, оставшуюся

просеянную муку, цедру с лимона.

Все это месить, пока тесто не станет однородным.

Затем раскатать тесто скалкой на столе, посыпанном мукой, в прямоугольный пласт

толщиной 1 см, посыпать мукой и вырезать из него фигурной или круглой выемкой пряники.

Уложить их на смазанный маслом лист, смазать пряники желтком и выпекать в горячей

духовке.

Пряник тульский

Мука — 450 г, вода — 100 г, мед — 75 г, масло сливочное — 50 г, сода —

0,8 г. Д ля начинки: варенье—145 г, для глазури–сахар 60 г, вода — 20 г. :

Муку просеивают на стол, смешивают ее с содой 157

и придают форму воронки, в которую вливают мед и воду, после чего добавляют размягченное

масло. Перемещают муку к центру, перемешивая с жидкостью. Когда часть муки соединится с

жидкостью, быстрым движением замешивают всю муку 'до тех пор, пока тесто не приобретет

однородную массу.

Раскатывают тесто в пласт толщиной 3 мм 'и разрезают его на куски прямоугольной формы.

Кусок теста смазывают вареньем и на него укладывают второй прямоугольник из теста. После

зачистки краев пряник укладывают на кондитерский лист, посыпанный мукой,

и выпекают при температуре 200–230 ˚С. Выпеченные пряники глазируют.

Ореховое печенье с медом

Мука пшеничная—150 г, мед — 250 г, сахарная пудра — 250 г,

орехи — 300 г.

Размельчают слегка поджаренные ядра орехов, посыпают сахарной пудрой. Перемешивают

все это сначала с мукой, а затем с медом до получения однородной массы.

Готовое тесто выкладывают порциями на противень, смазанный сливочным маслом, и

выпекают в духовом шкафу в течение 12–15 минут при температуре 170–200˚.

Печенье из овсяных хлопьев с медом

Мука—1 стакан, овсяные хлопья — 1 стакан, сахар–песок — 158

0,5 стакана, сметана — 0,5 стакана, яйцо — 1 штука, масло— 100 г, сода—0,5 чайной ложки,

мед—0,5 стакана.

Муку перемешивают с содой. Масло растирают с сахаром добела, в процессе

перемешивания добавляют мед, сметану, яйца, овсяные хлопья и, наконец, муку с содой. Все

перемешивают, раскатывают тесто скалкой в тонкую лепешку толщиной 3–5 мм и делают из

него выемками различные фигурки. Выпекают печенье 10–15 минут при температуре 200—

220˚.

Печенье медовое

1,5 стакана муки, 120 г. сахара,

1 яйцо, щепотка соли, немного молотой корицы и

гвоздики, 0,5 стакана меда.

Муку, сахар, яйца, соль, корицу, гвоздику хорошо перемешивают, добавляя в них горячий

мед. Вымешивают тесто сначала ложкой, а затем руками. Тесто раскатывают в пласт толщиной

0,5 см и вырезают из него печенье разной формы. Противень смазывают мас–, лом, посыпают

мукой, укладывают печенье. Выпекают печенье при средней температуре.

Коржики медовые

Яйца—2 шт., 0,5 стакана меда, 0,5 стакана миндаля, 2–3 стакана муки,

пряности (корица, мускатный орех, имбирь), 'Д чайной ложки соли, мелко нарубленная цедра

одного апельсина или лимона.

Разбить яйца с сахаром, добавить мед и миндаль, всыпать просеянную муку, пряности,

положить цедру. Замесить тесто и скатать его в шар, поставить в холодное место на 30 минут.

Тесто раскатать как можно тоньше, вырезать различные фигуры и разложить на смазанный

противень. Выпекать на среднем огне 15 минут, пока не подрумянятся.

Пахлава сдобная

Для теста: мука — 350 г, масло топленое — 80 г, яйцо, дрожжи — 2 г. Для

залива:

мед—80 г, масло топленое—50 Г. Для начинки: орехи лесные —200 г, сахар—200 г, масло топ–леное для смазки противня.

Дрожжевое тесто, приготовленное безопарным способом, после 60–90-минутного брожения

при температуре 30–40° обминают и раскатывают в пласт толщиной 1,0–1,5 см. Кладут на противень, смазанный маслом, чтобы края его были на одном уровне с краями противня. Сверху кладут начинку слоем 2–3 см, которую приготавливают

путем растирания орехов с добавлением сахара. Начинку покрывают вторым таким же пластом

из теста, края верхнего пласта соединяют с нижним пластом. Затем пахлаву смазывают яичным

желтком, разрезают в виде ромбов и выпекают в течение 10–12 минут, при температуре 180—

200 °С. Затем по линии разреза изделие заливают растопленным маслом и продолжают выпекать

в печке 25–30 минут до приобретения пахлавой интенсивного коричневого цвета. Испеченное

изделие заливают медом по линии разреза.

Рулет с медом и орехами

Мука—4 стакана, 2 яйца, 2–3 столовые ложки теплой воды, 200 г.

меду, 400 г. сладкого миндаля, 800 г. грецких орехов, 50 г. сливочного масла.

В просеянную муку, сделав углубление, вливают 2–3 ложки воды, 2 яйца и замешивают

густое тесто. Тесто раскатывают как можно тоньше по длине листа противня.

Очищенные орехи и сладкий миндаль обливают кипятком, очищают от шкурки, мелко

толкут, доливая по нескольку капель воды, смешивают с немного разведенным водою медом

так, чтобы масса была густою. Подготовленной массой смазывают ровным слоем раскатанное

тесто, сворачивают в виде рулета, укладывают на смазанный противень, смазывают жиром,

посыпают сахаром и выпекают в духовке.

Торт «Домашний»

1 стакан сахарного песку, 0,5 стакана меда, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 150 г.

маргарина, 1 чайная ложка соды, 0,5 стакана очищенных орехов, 3 стакана муки.

Сахар и мед растирают с яйцами, добавляют сметану, маргарин, погашенную уксусом соду,

всыпают муку и орехи. Все тщательно вымешивают.

Выпекают в смазанной жиром форме 45 минут при температуре 180–200 ˚С. После

охлаждения торт разрезают на куски и подают к чаю или горячему молоку.1

Медово–творожный торт

Для теста: 150 г. пшеi ничной муки, 100 г. сливочного масла, 1\2 стакана

сахарного песка, 1 яичный желток. Для начинки: 100 т меда, 400 г. свежего творога, 2 яичных

желтка, 50 г. сливочного масла, 3 яичных белка, 2 столовых ложки сахарной пудры, несколько

грецких орехов.

Сливочное масло слегка подогреть до размягчения, решать с сахарным песком, яичным

желтком, мукой, Ьрошо вымесить. Тесто положить в форму для выпеч-ц тортов, предварительно

смазанную маслом и по-ˆпанную мукой, поместить в духовку и выпекать до рлуготовности.

Грецкие орехи очистить и ядра измельчить. Из рлков и

сахарной пудры взбить крутую пену.

Для

Еиготовления начинки творог необходимо протереть рез дуршлаг, вбить в него два желтка,

добавить ивочное масло, мед и тщательно, растереть до получения однородной массы.

Когда корж затвердеет, но останется светлым, не Ьрумянится, его вынуть и охладить. На

остывший (орж положить начинку, на нее — взбитые белки и верху посыпать измельченными

ядрами грецких орехов.

Торт поместить в горячую духовку и допечь до го–эвности. Через десять–двадцать минут торт

будет готов; его надо вынуть и охладить. Разрезать холодным.

Торт «Нежность»

Для песочного полуфабриката: 1 яйцо, 0,5 стакана сахара, 100 г. сливоч–ного маргарина, 3 столовые ложки меда, 0,5 чайной ложки питьевой воды и уксуса. Для

белкового полуфабриката: 4 яичных белка, сахарный песок— 9 столовых ложек. Для крема:

сметана— 400 г, сливочное масло—300 г, сахарный песок— 0,5 стакана.

Готовят песочный полуфабрикат. Желтки перемешивают с сахарным песком, добавляют

размягченный сливочный маргарин, мед, погашенную уксусом питьевую соду и муку.

Замешивают однородное мягкое тесто, раскатывают три лепешки. Выпекают при температуре

150 ˚С.

Для белкового полуфабриката охлажденные яичные белки взбивают в крепкую пену,

продолжают взбивать, постепенно добавляя сахарный песок. Готовая масса

должна быть пышной, однородной, хорошо взбитой и сухой на вид. Кладут ее в

кондитерский мешок с круглой трубочкой и отсаживают две лепешки на выстланные на

противень два бумажных круга. Выпекают при температуре 100 ˚С.

Для крема: сметану, сливочное масло-и сахарный песок

хорошо взбивают.

На песочную лепешку кладут белковую, затем опять песочную и т. д., покрывая каждую

кремом и посыпая измельченными орехами.

Торт «Рыжик»

Для теста: маргарин—250 г, 4 яйца, сахарный песок—2 стакана, мед—4 сто–ловых ложки, мука — 5 стаканов, сода — 2,5 чайной ложки.

В посуде смешивают сахарный песок, маргарин, яйца, мед, соду и прогревают на водяной

бане до полного растворения сахара. Затем кастрюлю ставят на огонь на 2 минуты, непрерывно

помешивая массу.

Снимают с огня, всыпают муку и замешивают крутое тесто. Готовое тесто ставят; на 2 часа в

холодильник, затем вынимают, делят на 9 частей и выпекают 9 круглых коржей. Коржи должны

быть светло–рыжеватого цвета, хрустящие. Затем готовят масляный крем. Для этого сливочное

масло взбивают с сахарной пудрой, пока не образуется эластичная однородная масса, добавляют

сгущенное молоко, ванилин, коньяк. Готовый крем делят на две части, одну подкрашивают

какао–порошком.

Кремом промазывают коржи и накладывают один на другой. Один корж измельчают в

мелкую крошку и посыпают им верх и боковые поверхности торта. Готовый торт ставят в

холодильник.

Торт «Мишка»

Для теста: 2 яйца, 1 стакан сахара, 100 г. меда, 3–4 стакана муки, 1 чайная

ложка соды. Для крема: сметана—600 г, сахар— 1 стакан, грецкие орехи — 250–300 г, ваниль.

Для глазури: сахарный песок—2 стакана, какао–порошок — 1 столовая ложка, молоко — '/2

стакана, масло сливочное — 100 г.

Растирают яйца с сахарным песком и медом, вводят соду,

погашенную уксусом или

лимонной кислотой, пшеничную муку и замешивают тесто плотной консистенции. Оставляют

его на 10–12 часов для созревания. Затем тесто делят на 5–6 частей, каждую раскатывают, подсыпая муку, на коржи.

Выпекают коржи 5 минут при температуре 130–200 ˚С, охлаждают, см а

зывают кремом.

Для приготовления крема охлажденную сметану взбивают с сахарным песком до пышности,

добавляют нарубленные орехи и ванильный сахар.

Поверхность торта покрывают глазурью и дают ей застыть. Ее готовят так: сахарный песок

смешивают с какао–порошком и постепенно разводят теплым молоком. Смесь проваривают на

слабом огне до загусте–ния—10–15 минут. Затем в остывшую до 30–40 ˚С смесь вводят

сливочное масло (мелкими кусочками) и растирают до однородной массы. На поверхности

торта можно сделать веночек из нарубленных орехов по кругу торта.

Торт считается готовым через 5–6 часов.

Торт «Анечка»

Для теста: 2,5 стакана муки, 100 г. сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1

стакан сахара, 100 г. меда, 1–2 столовые ложки сметаны, 10 г. грецких толченых орехов, 0,5

чайной ложки соды и несколько капель уксуса. Для к р е-м а: 2 стакана сметаны, 0,5 стакана

сахара, 0,5 стакана орехов.

Сливочное масло размягчить, растереть с сахаром, яйцом, медом, сметаной, положить орехи

и всыпать 2,5 стакана муки. Тесто негустое; ложкой — на глаз — разделить на три части,

выпечь 3 лепешки. Снимать с листа в холодном виде.

Затем готовят крем: охлажденную сметану взбивают с сахаром и добавляют нарубленные

орехи. Лепешки смазывают кремом. Крошкой орехов посыпают сверху.

Торт «Оксана»

Для теста: сливочное масло или маргарин—30 г, яйцо—1 штука, сахарный

песок— 100 г, мед—1 столовая ложка, питьевая сода— 1 чайная ложка, мука высшего сорта—2

стакана. Для крема: масло сливочное — 200 г, мед—50 г, сахарная пудра — 50 г, 1 чайная

ложка коньяка или десертного вина, ванилин на кончике ножа. Какао–порошок — 2 столовые

ложки. Для пропитывания коржей: 1 лимон, тертый с коркой, 0,5 стакана холодной кипяченой воды. Для посыпки:

шоколад и измельченные грецкие орехи—1 стакан.

Готовят тесто медовое: все компоненты, кроме муки и соды, кладут в миску и размешивают

на водяной бане в течение 5 минут. Затем надо снять с огня и добавить просеянную муку с

содой. Замешивают тесто. Раскатывают 7–8 коржей, лучше прямоугольной формы. Выпекают

при температуре 240 °С в течение 3 минут до золотистого цвета. Затем охлаждают.

Готовят медово–масляный крем: сливочное масло взбивают до получения пышной бело–кремовой массы, постепенно добавляя мед, соединенный с сахарной пудрой, ароматизируя

коньяком и ванилином; '/з готового медово–масляного крема соединяют с просеянным какао–порошком и слегка подогревают на водяной бане до шоколадного цвета.

Оформляют торт: коржи медовые прослаивают медово–масляным кремом, предварительно

пропитав коржи тертым лимоном, разведенным водой. Поверхность и бока торта смазывают

кремом с какао–порошком. Разравнивают ножом холодным, а затем горячим. Сверху корж

посыпают тертым шоколадом, оставляя место для белой надписи «Оксана». А с боков — из–мельченными грецкими орехами.

Торт «Женечка»

Для бисквитного теста:

яйца —8 штук, сахар — 1 стакан, мука — 1 стакан, 1 столовая ложка картофельного крахмала.

Для заварного крема с медом: 1 столовая ложка муки, 1 стакан сахара, яйцо — 6 штук, молоко

— 0,5 л, масло сливочное—25 г, мед— 1 столовая ложка,

какао–порошок — 2 столовые ложки,

ванильный сахар. Для пропитки: варенье из протертой красной смородины с сахаром, вода

кипяченая 0,5 стакана. Для посыпки: 6 столовых ложек тертого сливочного щербета.

Готовят бисквитное тесто: свежие яичные желтки ('А часть) смешивают с сахаром и

растирают массу 2–3 минуты. Добавляют постепенно остальные желтки и растирают, пока не

исчезнут крупинки сахара и мае–, са не увеличится в объеме примерно в три раза.

Взбивают охлажденные белки, добавляя сахар. Хорошо взбитые белки должны в четыре–пять раз превышать их первоначальный объем.

Замешивают тесто: к растертым желткам добавляют взбитые белки и, слегка

помешав, всыпают муку, крахмал, затем кладут остальную часть взбитых белков. Все это

смешивают до образования однородного теста. Выпекают тесто в специальной форме.

Готовят заварной крем: муку пассеруют на сковороде до золотистого оттенка, просеивают,

охлаждают, смешивают с яйцами.

Свежее молоко кипятят не менее 5 минут, добавляют сахар, опять доводят до кипения и

тонкой струёй вливают в яично–мучную массу, быстро перемешивая, чтобы не образовались

комки. Заваренный крем помешивают на водяной бане до загустения. К сваренному крему

добавляют масло сливочное, мед, ванильный сахар.

Оформляют торт: бисквит разрезают на два пласта, пропитывают, смазывают заварным

кремом с медом, делают в середине прослойку из тертого сливочного щербета. Верх и боковую

поверхность пропитывают, смазывают кремом, соединенным с какао–порошком. Посередине

торта делается надпись «Диана» из варенья. Поверхность и бока посыпаются тертым щербе-,)

том, не задевая надпись.

Торт «Настенька»

Для теста: 1 стакан сахара, 0,5 стакана меда, 1 стакан сметаны, 150 г.

сливочного масла или маргарина, 1 чайная ложка соды, 0,5 стакана измельченных орехов, 3

стакана, муки, уксус для погашения соды, жир для смазки формы. Для прослойки: Варенье из

протертой красной смородины с сахаром — 2 столовые ложки. Для крема: сливочное масло —

100 г, ванильная пудра—4 г, сгущенное молоко с сахаром—2 столовые ложки.

Готовят тесто: сахар и мед растирают с маргарином или маслом, добавляют взбитые в пену

яйца, сметану, погашенную уксусом соду, всыпают просеян ную муку и измельченные орехи.

Замешивают тесто в Течение 5 минут. Выпекают в крупной форме, смазанной жиром, в течение

45 минут при температуре 200–220 °С. Охлаждают.

Готовят крем: сливочное масло взбиваю! до пышности, добавляя сгущенное молоко с сахаром и ванильную пудру.

Оформляют торт: разрезают на два пласта, промазывают вареньем из протертой красной

смородины с сахаром. Поверхность и бока торта обмазывают кремом и обсыпают крошкой из

воздушного полуфабриката. Делают из варенья надпись «Настенька» и охлаждают.

Клецки медовые

Мука — 1 стакан, 4 ложки молока, немного соды, 1,5 столовых ложки сливочного масла, 3 ст. ложки меда

Из муки, молока, яиц и соды замесить пресное тесто. Тонко раскатать, разрезать на небольшие квадратики и защипать два противоположных конца. Варить в подсоленной воде 15 минут, затем откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, положить в сотейник с хорошо разогретым маслом и медом, перемешать, посыпать орехами, поставить на 5 минут в нежаркую духовку.

Рисовая молочная каша с медом. Рис—100 г, вода — 150 г, молоко — 100 г, мед— 40 г, сливочное масло — 20 г, соль.

В кашу, подготовленную обычным способом, перед подачей добавляют мед. Каша из яблок с медом. На 500 г. яблок — 0,5 стакана пшеничной муки, 1 чайную ложку сливочного масла, 0,5 стакана меда, сухари молотые — 1 столовая ложка. Промытые

яблоки пекут в духовке, пока не станут мягкими. Печеные яблоки протирают через сито и добавляют в них просеянную муку. Все хорошо перемешивают, выкладывают в сотейник или кастрюлю, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и ставят в духовку на 25–30 минут для запекания.

При подаче на стол поливают медом.

ПИРОГИ И ПИРОЖКИ ИЗ ДУХОВКИ

Пироги и пирожки уместны к чаю или кофе. В Англии подают яблочный пудинг или пирог, в Америке приняты маленькие пирожки с начинкой из фруктов, в России — то, что любят ваши гости.

Яблочный пирог

450–500 г. пшеничной муки, 250 г. молока, 25 г. дрожжей, 100 г. сливочного масла или маргарина, 100 г. сахара, 2 яйца, 5 г соли, кардамон; 800 г. яблок, 50 г. сахара, 2 г мелкой корицы, 50 г. сливочного масла, сахарная пудра.

Приготовить тесто без опары, раскатать его слоем толщиной 1–1,5 см, положить на смазанный жиром лист, выровнять и снова подойти. Сверху рядами выложить дольки яблока, обмазать растопленным маслом, посыпать смесью сахара и корицей и печь в духовом шкафу на умеренном жару, пока яблоки не размягчатся и корочка пирога не станет коричневой.

Остывший пирог посыпать сахарной пудрой и нарезать на квадратные или продолговатые кусочки.

Свежие яблоки можно заменить сушеными, которые предварительно размачивают.

На тесто можно намазать тонким слоев заварной крем и сверху дольки яблока.

Творожный пирог

450–500 г. пшеничной муки, 250 г. молока, 25 г. дрожжей, 100 г. сливочного масла или маргарина, 100 г. сахара, 3 яйца, 5 г соли.

Для творожной массы: 750 г. творога, 100 г. сахара, 2 желтка, 50 г. сметаны, 75 г. изюма, 25 г. пшеничной муки, ванильный сахар или лимонная корка.

Приготовить тесто из опары, раскатать его слоем толщиной 1–1,5 см, выложить на смазанный жиром лист, выровнять и снова дать подойти. Затем положить сверху творожную массу, обмазать разболтанным яйцом и испечь в духовом шкафу на умеренном

жару.

Остывший творожный пирог нарезать на ромбовидные кусочки.

Приготовление творожной массы: творог пропустить через мясорубку, добавить сахар, желток, сметану, пряности, и все перемешать. Затем положить вымытый, обсушенный, запанированный в муке изюм и еще раз перемешать.

Пирог с крошкой

450–500 г. пшеничной муки, 250 г. молока, 100 г. сливочного масла, 80 г. сахара, 3 яйца, 5 г соли, кардамон.

Для крошки: 100 г. сливочного масла, 100 г. сахара, 120 г. пшеничной муки, ванильный сахар.

Опарное тесто раскатать слоем толщиной 1–1,5 см, выложить на лист и дать тесту еще раз подойти. Затем обмазать его разболтанным яйцом, посыпать крошкой и испечь в духовом шкафу на умеренном жару.

Приготовление крошки: суку смешать с сахаром и ванильным сахаром, добавить мелко нарубленное масло и руками растереть крошку. На тесто можно намазать яблочное пюре (200 г) и посыпать его крошкой.

Ревенный пирог

500–550 г. пшеничной муки, 250 г. молока, 25 г. дрожжей, 150 г. маргарина, 75–100 г. сахара, 1 яйцо, 5 г соли.

Для ревенной начинки: 750 г. черенков ревеня, 100 г. сахара, 150 г. сметаны (30 %), 2–3 желтка, пряности.

Тесто приготовить на опаре или без нее, раскатать его слоем толщиной 1 см, выложить на смазанный жиром лист и снова дать тесту подойти. Затем края пласта загнуть кверху, положить ревенную начинку и испечь пирог в духовом шкафу.

Приготовление ревенной начинки: ревень вымыть, мелко нарезать и перемешать с сахаром (75 г). Сметану разболтать с желтком, сахаром (25 г), ванильным сахаром или тертой лимонной коркой. На слой теста высыпать ревень и залить его разболтанной сметаной.

Чайный пирог

500 г. пшеничной муки, 200 г. молока, 50 г. дрожжей, 100 г. сливочного масла, 100 г. сахара, 2 желтка, 5 г соли.

Для ореховой массы: 100 г. орехов, 120 г. сахара, 75 г. сливочного масла, 25 г. воды.

Для заварного крема: 200 г. молока, 75 г. сахара, 2 яйца, 25 г. пшеничной муки, 150 г. сливочного масла, ванильный сахар.

Опарное тесто раскатать в пласт толщиной 1–1:6 см, выложить на смазанный жиром лист и снова дать тесту подойти. Затем края пласта загнуть кверху, тесто обмазать горячей (75–80 °С) ореховой массой, испечь в духовом шкафу при температуре 230–240 °С.

Остывший пирог разрезать вдоль пополам, на одну половину намазать заварной крем, сверху положить вторую половину и нарезать продолговатыми кусочками.

Приготовление ореховой массы: воду, сахар и масло варить до светло–желтого цвета, затем добавить толченые орехи и продолжать варить на слабом огне до образования пастообразной массы.

Приготовление заварного крема: муку пассеровать на сухой сковороде до светло–желтого цвета. К остывшей муке добавить разболтанные яйца. Молоко с сахаром и ванильным сахаром вскипятить, тонкой струйкой влить в яично–мучную массу и перемешать. Затем посуду с этой смесью поместить в водяную баню и, помешивая, греть, пока смесь не загустеет. Потом, помешивая, быстро остудить, добавить масло и взбить.

Булочки с изюмом

1,2 кг пшеничной муки, 0,5 л молока, 50 г. дрожжей, 150 г. сливочного масла, 150 г. сахара, 4 яйца, 200 г. изюма, 10 г. соли, кардамон, сахарная пудра.

К опарному тесту добавить масло, взбитое с сахаром и яйцами, тертый кардамон, растворенную соль, вымытый, обсушенный и запанировочный в муке изюм, размесить и дать тесту подойти, один или два раза осаживая его. Подошедшее тесто оформить в виде каравайников, выложить их на лист, еще раз дать подойти, обмазать яйцом и испечь в духовом шкафу. Остудить, посыпать сахарной пудрой, нарезать ломтиками и выложить в посуду.

юбилейный КРЕНДЕЛЬ (200 Г)

100 кг пшеничной муки, 40 г. молока, 7,5 г дрожжей, 35 г. сливочного масла, 25 г. сахара,1 желток, 20 г. изюма, 0,1 г шафрана, 1 г соли, 5 г миндаля или орехов, 1 яйцо, сахарная пудра.

К опарному тесту добавить масло, взбитое с сахаром, желтком и лимонной коркой, шафран, вымытый, остуженный и запанированный в муке изюм, все размесить и дать тесту подойти. Шафран высушить, растереть в ступке, подлить немного горячего молока или воды, дать настояться, процедить и желтую жидкость добавить к тесту. Тесто оформить в виде кренделя, выложить его на лист, дать подойти, обмазать разболтанным яйцом, посыпать толченым миндалем или орехами и испечь в духовом шкафу.

Остывший крендель посыпать сахарной пудрой.

Сдобные булочки

1,2 кг пшеничной муки, 0,5 л молока, 50 г. дрожжей, 350 г. сливочного масла (150 г. для теста, 200 г. для обмазывания), 150 г. сахара, 4 яйца (3 яйца для теста, 1 яйцо для обмазывания), сахарная пудра.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто, раскатать его и разделать на различные булочки.

Розовые булочки. Тесто раскатать слоем толщиной 1,5 см, нарезать квадратными кусочками (8х 8 см), концы квадратов соединить в центре и защипнуть.

Ракушка. Тесто раскатать слоем толщиной 1 см, нарезать полосками шириной 1–1,5 см, длиной 25–30 см. Придерживая один конец полоски, скрутить тесто так, чтобы булочка приобрела форму ракушки.

Плетенка. Раскатанное тесто нарезать полосками и оформить их в виде витых булочек.

Фруктовые булочки. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать полосками шириной 10 см, 2/3 площади полоски (по ширине) обмазать фруктовым мармеладом и сложить тесто в 3 слоя (начиная с необмазанного края). Затем нарезать поперек на кусочки шириной 3–3,5 см.

Маковые булочки. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,8–1 см, обмазать маковой начинкой и скатать рулетом (5–6 см в диаметре). Рулет нарезать поперек ломтиками толщиной 1,5 см, положить срезом на смазанный жиром лист.

Приготовление маковой начинки: просеянный мак (250 г) промыть в нескольких водах, затем залить кипятком и дать постоять 15–20 минут, чтобы мак набух. Воду слить, мак смешать с сахаром (100 г), медом (50 г), двумя желтками и пропустить через мясорубку. К начинке можно добавить толченые орехи или изюм, портвейн.

Булочки с корицей. Их делают так же, как и маковые булочки. Раскатанное тесто обмазать растопленным маслом, посыпать смесью корицы с сахаром и скатать рулетом.

Ватрушки. Тесто раскатать слоем 0,5–1 см, нарезать квадратиками (8х 8 см), в середину их выложить сладкую творожную массу, противоположные концы кусочков теста загнуть к центру и защипнуть. Ватрушки выложить на смазанный жиром лист, дать подойти, обмазать разболтанным яйцом, и испечь в духовом шкафу при температуре 220 ˚С (15 минут).

Булочки (рогалики, плетенки), после того как они подойдут, посыпают сдобной крошкой или толченым орехом.

Печенье, кексы, пирожные и торты

Печенье, кексы, пирожные и торты обычно готовят из следующих видов теста: яичного, или бисквитного; сливочного, или песочного; сливочно–яичного, а также из слоеного сливочного или заварного теста (из последнего пекут только пирожные или круглое печенье). Для улучшения вкуса теста применяют различные пряности 0 ванилин, тертую лимонную или апельсиновую корку, эссенции пряностей и др.

Бисквитное тесто готовят холодным или горячим способом из муки, сахара, яиц и пряностей.

Холодный способ приготовления. Желток осторожно отделяют от белка. К желтку добавляют сахар (3/4 предусмотренного количества), пряности и с помощью деревянной ложки взбивают, пока не растворится сахар, а масса не станет светлой и не увеличится в объеме. Белок сначала взбивают без сахара в крепкую пену, затем, не переставая взбивать, небольшими порциями добавляют оставшийся сахар.

Часть взбитого белка добавляют к желтку. Затем, осторожно помешивая, подсыпают просеянную пшеничную муку, смешанную с картофельным крахмалом (чтобы бисквит был эластичным). В конце вводят оставшийся взбитый белок. Массу нельзя долго и быстро перемешивать, потому что взбитый белок может потерять пористость и бисквит при выпекании опадает.

Яйца нельзя взбивать в алюминиевой посуде, иначе готовые изделия из бисквитного теста будут темного цвета.

Горячий способ приготовления. Желток вместе с белком вливают в посуду (лучше всего в керамическую миску), добавляют сахар, пряности и перемешивают. Посуду с яйцами помещают в водяную баню и, непрерывно помешивая, нагревают, пока температура массы не достигнет 40 ˚С. Взбивают, пока масса не станет светлой и не увеличится в объеме в 3–4 раза. Посуду вынимают из водяной бани, массу взбивают до тех пор, пока она не остынет, затем замешивают в нее просеянную пшеничную муку вместе с картофельным крахмалом.

Подготовленное бисквитное тесто выкладывают в форму или на лист, которые предварительно обильно смазывают маргарином или сливочным маслом, чтобы при выпекании тесто не прилипло. Бисквитное тесто держат на умеренном жару (200–220 ˚С) до тех пор, пока оно не начнет отделяться от краев формы, приобретет желтовато–коричневый оттенок и воткнутая в него деревянная лучинка останется сухой. Готовый бисквит нарезают только через 6–8 часов после выпекания.

Песочное тесто приготавливают из сливочного масла или маргарина, пшеничной муки и сахара с добавлением яиц. Чтобы изделия из этого теста были более рассыпчатыми, к нему обычно добавляют питьевую соду или смесь равных частей. Карбонад аммония растворяют в воде (карбонад аммония на кончике ножа, 1 чайная ложка воды). Питьевую соду перед добавлением к тесту растворяют в воде или основательно перемешивают с предусмотренным в рецепте количеством муки.

Пшеничную муку просеивают на разделочную доску, перемешивают со смесью питьевой соды, лимонной кислоты и картофельного крахмала, добавляют маленькие кусочки сливочного масла. В середине кучки муки делают ямку, куда всыпают сахар и вливают разболтанное с небольшим количеством соли яйцо, затем быстро замешивают тесто. Тесто нельзя долго месить, в противном случае изделия из него получатся жесткими. Подготовленное тесто ставят в холодное место на 0,5–1 час. Пекут на умеренном жару (220–240 ˚С). Готовое печенье должно иметь светло–коричневый цвет.

Сливочно–яичное тесто. Масло или маргарин взбивают с сахаром и пряностями, добавляют по одному яйцу и продолжают взбивать, пока сахар не растворится и масса не станет светлой. Затем подсыпают просеянную муку и перемешивают.

Изделия из сливочно–яичного теста пекут на умеренном жару (220–240 ˚С).

Слоеное сливочное тесто. Яйца разбалтывают, добавляют растворенные в воде лимонную кислоту и соль, просеянную пшеничную муку (часть предусмотренного количества муки оставляют для смешивания с маслом и посыпания теста перед раскатыванием) и замешивают тесто. Масло растирают с мукой, оформляют в виде плоской полоски и помещают в холодильник. Тесто раскатывают в продолговатый пласт (края должны быть несколько тоньше середины), в середину кладут подготовленное масло, края пласта соединяют и слегка защипывают. Тесто осторожно скатывают (в одном направлении), пока не получится пласт толщиной 1,5 см. Края загибают до середины, заводят их один на другой (получится четырехслойный кусок теста), покрывают влажным полотенцем и помещают на 20–30 минут в холодное место. Затем тесто скатывают в противоположном направлении, складывают в четыре слоя и снова ставят на холод. Приготовленное слоеное тесто еще раз скатывают и пекут одним куском или готовят пирожки, печенье либо пирожные.

Противень смачивают водой. При печении изделий из слоеного теста температура в духовке должна достигать 250–260 ˚С.

В домашних условиях слоеное тесто можно заменить рубленым.

Рубленое тесто. Сливочное масло или маргарин заморозить в холодильнике, положить в просеянную муку и все порубить ножом до получения масляной крупы, сделать углубление, в него влить воду, в которой растворены соль и лимонная кислота (можно также разболтать яйцо), быстро руками замесить тесто и поместить его на 2–3 часа в холодильник.

Заварное тесто готовят из муки, сливочного масла или маргарина, воды и яиц. В кастрюле согревают воду (можно вместе с молоком), добавляют масло, соль и кипятят. В кипящую воду, помешивая, всыпают муку и, непрерывно помешивая, подогревают, пока мука не отойдет от стенок кастрюли и не свернется в комок. Тесто немного остужают и, помешивая, добавляют яйца (по одному). На лист, немного смазанный жиром, из кондитерского мешочка через круглый или фигурный, располагая их таким образом, чтобы они находились на некотором расстоянии друг от друга. Комочки теста на противень можно выложить и ложкой. Печь около 40 минут при температуре 310–220 °С. Первые 15 минут духовой шкаф открывать нельзя. Готовые пирожные должны иметь коричневый цвет, быть сухими и плотными. У остывших пирожных острым ножом срезают верхушку и пирожные ложкой или через кондитерский наконечник заполняют кремом.

Печенье готовят из разного теста. Песочное или сливочно–яичное тесто раскатывают, формочками или выемкой вырезают различные печенья. Тесто можно пропустить также через мясорубку, снабженную специальными приспособлениями, или выдавить на лист через кондитерский наконечник. Печенье можно оформить в виде шариков, батончиков и рулетиков, которые затем нарезают на кусочки нужной величины.

Пекут на листе, смазанном жиром, на умеренном или сильном жару (в зависимости от вида теста). Печенье выкладывают в стеклянную или фарфоровую посуду, подают к чаю, кофе, вину, фруктово–ягодным супам или компотам.

Песочное печенье

250 г. пшеничной муки, 150 г. сливочного масла или маргарина, 100 г. сахара, 1 яйцо, ванилин, соль 20 г. апельсиновой корки, сваренной в сахарном сиропе, 1 яйцо, орехи, сахар.

На разделочную доску просеять муку, добавить к ней сахар,

комочки масла, разболтанное с солью яйцо, ванилин, пропущенную через мясорубку апельсиновую корку, все размесить и поместить на холод. Подготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать выемкой или формочками печенье, выложить на лист, обмазать разболтанным яйцом, посыпать измельченным орехом, сахаром и испечь на умеренном жару до светло–коричневого цвета.

Чайное печенье

200 г. маргарина, 200 г. сахара, 3 яйца, 600 г. пшеничной муки, 50 г. сметаны, 1 чайная ложка смеси питьевой соды, лимонной кислоты и картофельного крахмала, 1 лимон.

Маргарин взбить с сахаром, добавить яйца (по одному), тертую лимонную корку, подлить лимонный сок, и все взбить. Затем добавить сметану и пшеничную муку, смешанную с питьевой содой, лимонной кислотой и картофельным крахмалом, замесить тесто и поместить его в холод. Потом пропустить через мясорубку, снабженную специальными формочками для печенья. Полоски из теста выложить на пласт, нарезать кусочками длиной 4–5 см и выпекать в духовом шкафу до светло–желтого цвета.

Печенье «пипаркукас»

Тесто для этого печенья готовят из сиропа, концентрата хлебного кваса, сахара, меда, жира, яиц, пшеничной муки, сметаны, пряностей. Для приготовления твердого печенья добавляют питьевую соду, мягкого — дрожжи.

Приготовление теста: сначала подогревают сироп или мед с сахаром и жиром. Чем дольше массу нагревают, тем более темный цвет она приобретает, но отчрезмерного нагревания масса становится жесткой и не смешивается с мукой. Поэтому для получения темно–коричневого цвета можно добавить кофе. В горячую массу замешивают часть муки и энергично разбалтывают до тех пор, пока тесто не остынет, затем добавляют яйца и измельченные пряности.

Все виды «Пипаркукас» пекут на умеренном жару.

Смесь пряностей: S чайной ложки корицы, 10 шт. гвоздики, 5 зерен кардамона, 1 чайная ложка тертого мускатного ореха и имбиря, S чайной ложки аниса, 1 чайная ложка кориандра, 5 горошин перца.

Это количество пряностей рассчитано примерно на 600 г.

пшеничной муки.

Твердое печенье «Пипаркукас». 300 г. концентрата хлебного кваса (сиропа), мед, 150 г. сливочного масла, 200 г. сахара, 2 яйца, 2 г питьевой соды, 600 г. пшеничной муки, пряности, 1 яйцо.

Сироп, мед, сахар и масло вскипятить. В кипящую массу всыпать половину предусмотренного количества муки (просеянной), подсыпать измельченные пряности и взбалтывать, пока тесто не станет однородным и не отделится от стенок кастрюли. К немного остывшему тесту добавить разболтанные яйца, разведенную в воде соду, оставшуюся муку, и все перемешать. Затем тесто разработать на разделочной доске, а когда оно станет гладким и блестящим, раскатать его в тонкий пласт. и с помощью различных формочек нарезать печенье, выложить их на лист, обмазать разболтанным яйцом (можно посыпать измельченным орехом или миндалем) и испечь в духовом шкафу.

Мягкое печенье «Пипаркукас». 400 г. сиропа и меда, 100 г. сахара, 100 г. сливочного масла, 2 яйца, 400 г. пшеничной муки, 25 г. дрожжей, пряности, 1 яйцо, орехи.

Сироп, мед, сахар и масло вскипятить. В кипящую массу всыпать измельченные пряности и просеянную муку (большую часть), и все размешать. К немного остывшему тесту добавить разболтанное яйцо, разведенные дрожжи, оставшуюся муку и перемешать. Тесто вылить на подготовленный лист (слоем 1–1:5 см), дать подойти, обмазать разболтанным яйцом, посыпать толченым орехом по вкусу и испечь в духовом шкафу на умеренном жару.

Остывшее печенье нарезать на прямоугольные кусочки.

Сливочное печенье «Пипаркукас». 1 банка солодового экстракта, 215 г. маргарина, 375 г. сахара, 500 г. пшеничной муки, 185 г. сметаны, 4 яйца, 8 г питьевой соды, пряности.

Солодовый экстракт, сахар и маргарин вскипятить, подсыпать измельченные пряности и половину предусмотренного количества муки. Тесто остужать в течение двух часов, затем добавить разболтанные яйца, сметану, оставшуюся муку, смешанную с питьевой содой, и все основательно размешать. Тесто раскатать в пласт толщиной около 5 мм и различными формочками нарезать печенье. Выложить на лист и испечь в духовом шкафу на умеренном жару.

Соленые палочки

200 г. пшеничной муки, 125 г. воды, 150 г. сливочного масла, 1 чайная ложка уксуса, 1 яйцо, соль (крупного помола), тмин.

Приготовить слоеное сливочное тесто, раскатать его слоем толщиной 0,5–1 см, нарезать кусочками шириной 1–1,5 см и длиной 10 см, выложить на лист, обмазать разболтанным яйцом, посыпать солью и тмином. Печь в духовом шкафу на сильном жару, пока палочки не станут сухими и не приобретут желтовато–коричневый цвет.

Яблоки с слоеном сливочном тесте

300 г. пшеничной муки, 200 г. сливочного масла, 125 г. воды, S яйца, 0,5 г лимонной кислоты, соль, 1 яйцо, сахарная пудра.

Для начинки: примерно 1 кг кисло–сладких яблок, сахар, корица.

В воду добавить лимонную кислоту, соль, яйца и просеянную муку (200 г). Тесто месить до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам посуды.

Готовое слоеное сливочное тесто раскатать слоем толщиной 3 мм, нарезать квадратиками, в середину которых положить очищенные от кожицы и сердцевины яблоки. Середину яблок посыпать сахаром и корицей, края теста загнуть и соединить их наверху, обмазать разболтанным яйцом, положить на лист и печь в духовом шкафу на сильном жару до появления желтовато–коричневой корочки.

Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

Яблочные пирожные

250 г. пшеничной муки, 150 г. сливочного масла, S яйца, 100 г. воды, 0,5 г лимонной кислоты, 1 яйцо.

Для начинки: 1 кг кисло–сладких яблок, 200 г. сахара, корица.

Приготовленное слоеное сливочное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5–1 см на всю площадь листа. Выложить на противень, ножом наметить квадратики, наколоть их вилкой, обмазать разболтанным яйцом и печь в духовом шкафу на сильном жару до светло–коричневого цвета. Готовое тесто остудить, разрезать пополам. Одну половину обмазать яблочной массой, сверху положить вторую половину и слегка придавить. Затем острым ножом нарезать на четырехугольные кусочки.

Приготовление начинки (яблочной массы): очищенные от

кожицы яблоки мелко нарезать, выложить в кастрюлю, залить небольшим количесвтом воды, добавить сахар и сварить. В конце варки добавить корицу или обваренные в сахарном сиропе апельсиновые корки. Яблоки можно заменить ревенем.

Вместо яблочной начинки можно взять ванильный крем.

Лимонное пирожное

5 яиц, 200 г. сахара, 160 г. пшеничной муки, 200 г. сливок, 1 лимон, сахарная пудра.

Желток взбить с s предусмотренного количества сахара, добавить лимонный сок и тертую лимонную корку, просеянную муку и взбитый с оставшимся сахаром белок. В массу замешать взбитые сливки, все выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и испечь в духовом шкафу на умеренном жару. Остывшее пирожное выложить в плоскую посуду и посыпать сахарной пудрой.

Сливочное пирожное

Для теста: 300 г. пшеничной муки, 200 г. маргарина, 100 г. сахара, 3 желтка, ванилин.

Для начинки: 200 г. сметаны, 4 яйца, 3 белка, 100 г. сахара, 40 г. пшеничной муки, 5 г сливочного масла, 1 лимон.

Для украшения: апельсиновая корка (сваренная в сахарном сиропе).

Просеянную муку смешать с сахаром, ванилином, положить маргарин и желтки, все порубить и быстро замесить однородное тесто. Затем на 30 минут поместить его в холодильник. Тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм и выложить в предварительно смазанную маслом форму с фигурными краями так, чтобы слой теста был выше краев формы. Печь в духовом шкафу на умеренном жару до светло–желтого цвета, затем заполнить сметанной массой и продолжать печь еще около 30 минут. Не давая пирожному остыть, насыпать вдоль его краев измельченную апельсиновую корку.

Остывшее пирожное осторожно вынуть из формы и положить на плоскую тарелку.

Приготовление сметанной массы: в сметану замешать муку, сахар и, помешивая, вскипятить. К остывшей массе добавить тертую лимонную корку, желток и взбитый белок.

Пирожные «корзиночки»

300 г. пшеничной муки, 200 г. маргарина, 100 г. сахара, 1 яйцо, 1 желток, лимонная корка или ванилин.

Просеянную муку смешать с сахаром, ванилином или тертой лимонной коркой, добавить маргарин и яйца, и все порубить до получения масляной крупы. Быстро замесить однородное тесто и поставить его на 1 час в холодильник. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, стаканом или кружкой нарезать кружочки и поместить их в металлические фигурные формочки, а затем вилкой наколоть дно «Корзиночек», чтобы тесто не пузырилось. Печь в духовом шкафу на умеренном жару до светло–коричневого цвета.

Формочки вынуть из духовки и осторожно выложить их содержимое на тарелку.

Остывшие «Корзиночки» наполнить засахаренными ягодами или фруктами и залить подгустевшим желе. Пирожные можно украсить взбитыми сливками, ванильным, творожным, фруктовым, шоколадным и другими кремами, желе, обжаренными измельченными орехами и взбитыми сливками.

Пирожные из заварного теста

160 г. пшеничной муки, 250 г. воды, 100 г. сливочного масла, 4–5 яиц, соль.

Для начинки: 200 г. сливочного масла, 150 г. сахара, 250 г. молока, 15 г. пшеничной муки, ванилин, 1 столовая ложка коньяка или брусничное варенье со взбитыми сливками.

Приготовить заварное тесто, столовой ложкой выложить на лист комочки теста и через фигурный наконечник кондитерского мешочка выдавить круглые пирожные. Печь в духовом шкафу при температуре 210–220 °С 40–50 минут. У остывших пирожных ножом срезать верхушку и внутренность заполнить кремом. Сверху пирожное можно посыпать сахарной пудрой.

Приготовление крема (начинки): в 2 столовые ложки молока, добавить муку и молочную смесь, еще раз вскипятить, положить ванилин. Остывшую массу небольшими порциями подкладывать к взбитому маслу и, не переставая взбивать, подлить коньяк.

Птифуры (маленькие пирожные)

Птифуры готовят из слоеного теста (пирожное «Корзиночка»),

пекут их в маленьких круглых формочках (наибольший диаметр — 3 см) или нарезают маленькие кружочки из раскатанного теста. Испеченные пирожные заполняют фруктовым джемом, сверху покрывают глазурью.

Из заварного теста пекут пирожные длиной 4 см; их начиняют желе (или вареньем) из брусники и сливками, к которым во время взбивания добавлен желатин.

Испеченный бисквит нарезают маленькими квадратиками, начиняют кремом, украшают желе, кремом, орехами, цукатами.

Приготовление крема для пифунов: молоко (80 г) кипятят с сахаром (60 г). Взбивают струйкой постепенно подливают горячий сироп, помешивая, греют, пока масса не забурлит. Остывшую массу небольшими порциями добавляют к взбитому маслу (200 г) и, влив 1 столовую ложку коньяка, еще раз основательно взбивают.

Затем крем делят на 4 части. К одной части добавляют 1 полную чайную ложку порошка какао (шоколадный крем), ко второй — S,1 чайную ложку обжаренного, толченого ореха (ореховый крем), к четвертой — лимонную эссенцию или лимонный сок (лимонный крем).

Свадебный крендель (на 80 человек)

Кексовое тесто для каждого кренделя: 500 г. пшеничной муки, 300 г. сливочного масла, 3 яйца, 100 г. молока, 20 г. сахара, 50 г. дрожжей, соль, 5 зерен кардамона, тертая лимонная корка, 2 столовые ложки измельченных апельсиновых цукатов, 0,5 г шафрана, 1 стакан изюма.

Масло и муку порубить ножом, добавить разболтанные яйца, разведенные в молоке дрожжи и продолжать рубить крест–накрест, пока тесто не превратится в плотный комок. Быстро оформить его в виде лепешки и погрузить ее в теплую воду. Когда подошедшее тесто поднимется на поверхность воды, вынуть его и добавить сахар, соль, пряности, изюм (часть теста оставить для печенья, которое готовят в формочках, напоминающих половинку ореха).

Обе подготовленные порции теста печь отдельно в смазанном жиром форме с пустой серединой или к круглой форме для тортов, в середину которой помещена кружка без ручки. Испечь в духовом шкафу на умеренном жару (50 минут). Остывшее печенье выгнутой стороной обмакнуть в клюквенный сок, а затем обвалять в крупном сахарном песке.

Заварное тесто для «ручки»: 50 г. пшеничной муки, 80 г.

воды, 30 г. маргарина, 2 яйца, соль.

Воду вскипятить вместе с маргарином, подбавить соль. В кипящую воду всыпать всю муку и греть, помешивая деревянной ложкой, пока тесто не отойдет от краев кастрюли и не свернется комком. Тесто выложить в фунтик из пергаментной бумаги, в который вставлен фигурный наконечник шириной 1 см, и выдавить на смазанный жиром, посыпанный мукой лист до светло–коричневого цвета (20–20 минут). Снимать с листа остывшими.

Белковая глазурь: 1 стакан сахарной пудры, 1 белок, щепотка лимонной кислоты, ванилин.

Сахарную пудру взбить с белком, добавляя лимонную кислоту и ванилин.

Оформление кренделя: оба испеченных кренделя положить на поднос или доску, устланную салфеткой. Печенье разместить в пустотах кренделя. Концы «ручки» из теста воткнуть в середину кренделя между печеньем. Через бумажный фунтик выдавить в виде кружева на крендели и «ручку» белковую глазурь. В изгибы кренделя можно вложить обжаренный миндаль. Вокруг свадебного кренделя положить собранную сладкими белую капроновую ленту, в трех местах прикрепить пучки мирты.

Свадебный крендель нарезает посаженная мать в присутствии гостей и подает его с аперитивом перед началом свадебного застолья.

Бисквитный рулет

8 яиц, 120 г. сахара, 120 г. пшеничной муки, лимонная корка или ванилин, сахарная пудра.

Для начинки:

I вариант. 500 г. брусничного или клюквенного варенья;

II вариант. 250 г. земляничного варенья, 250 г. взбитых сливок;

IIIвариант. 200 г. яблочной или ревеневой массы, 250 г. ванильного крема.

Приготовить бисквит холодным способом, без картофельного крахмала. ТЕсто слоем толщиной примерно 1 см выложить на лист, покрытый пергаментной бумагой, которая обмазана теплым сливочным маслом или маргарином, и печь в духовом шкафу на слабом жару до светло–желтого цвета. Тесто нельзя перепечь, иначе бисквит при скатывании будет ломаться. Бисквит вывалить на доску, посыпанную сахаром, снять бумагу, и, не давая ему остыть, обмазать густым вареньем и скатать рулетом. Остывший

рулет посыпать сахарной пудрой, нарезать ломтиками и выложить в посуду.

Если бисквит дополнительно начиняют взбитыми сливками или ванильным кремом, то после выпекания бисквит скатывают рулетом со всей пергаментной бумагой. Остывший бисквит очищают от бумаги, затем обмазывают его вареньем и взбитыми сливками или кремом.

Бисквитный торт

8 яиц, 160 г. сахара, 120 г. пшеничной муки, 40 г. картофельного крахмала, пряности.

Для начинки и украшения: 0,75 л сливок (35 %), 70 г. сахара, ванилин, 3 антоновских яблока, 200 г. клюквенного желе, 100 г. колотых лещиновых орехов.

Приготовить бисквитное тесто горячим способом, выложить его в форму для торта и печь в духовом шкафу на умеренном жару примерно 30 минут. Остывший бисквит разделить на 2 части. Один тортовый круг покрыть взбитыми сливками (сливки взбить с сахаром и ванилином), положить сверху другой круг, обмазать взбитыми сливками, сверху разместить долько яблока, обваренные в сахарном сиропе. Выровнять края торта, обмазать взбитыми сливками, посыпать измельченными, обжаренными орехами. Через кондитерский мешочек выдавить взбитые сливки таким образом, чтобы они образовали вокруг торта валик. Подгустевшим клюквенным желе покрыть долько яблок.

Варианты. Бисквитный торт можно начинять взбитыми сливками и вареньем (или массой) из свежей земляники украсить земляникой. Торт можно начинить ванильным кремом, сверху выложить обваренные в сахарном сиропе фрукты и залить их подгустевшим желе. Торт можно разделить на 3 круга, начинить вареньем и шоколадным или кофейным кремом, украсить кремом.

Торт получает свое название в зависимости от украшения и начинки.

Шоколадный крем: 200 г. сахара, 100 г. воды, 3 яйца, 400 г. сливочного масла, 50 г. какао, 25 г. коньяка.

Сварить сахарный сироп и, не давая ему остыть, небольшими порциями влить в разболтанные яйца, помешивая, остудить, замешать порошок какао, по частям добавить взбитое масло и коньяк.

Кофейный крем: 2 стакана концентрированного черного кофе (с гущей), 300 г. сахара, 30 г. пшеничной муки, 30 г.

картофельного крахмала, 4 яйца, 500 г. сливочного масла, 50 г. ликера «Мокко» или коньяка.

Яйца растереть с сахаром, добавить муку и горячий процеженный кофе. Греть, помешивая, пока масса не загустеет, затем, помешивая, остудить. Небольшими порциями добавить к взбитому маслу, замешать коньяк или ликер.

Торт «рупьмайзес»

8 яиц, 150 г. сухого кваса, 160 г. сахара, 1 чайная ложка корицы.

Для начинки и украшения: 0,5 л брусничного варенья, 0,75 л сливок (35 %), 80 г. сахара, ванилин.

Сухой квас смолоть в кофемолке. Приготовить бисквитное тесто горячим способом, вместо муки к яичной массе добавить смолотый квас и корицу. Тесто выложить в форму для торта, и испечь в духовом шкафу на умеренном жару до кричневого цвета. Остывший бисквит разрезать на два круга. Один круг обмазать вареньем, затем взбитыми в крепкую пену сливками, ложкой взбитые сливки замешать в варенье. Положить сверху другой круг, обмазать его небольшим количеством варенья, затем верх и края торта покрыть взбитыми сливками.

Украсить взбитыми сливками, брусничным вареньем или обваренными в сахарном сиропе райскими яблоками и апельсиновой коркой.

Творожный торт

Для бисквита: 4 желтка, 6 белков, 4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки пшеничной муки, ванилин.

Бисквитное тесто приготовить холодным способом и испечь в круглой форме для торта.

Для творожной массы: 350 г. сухого творога, 200 г. сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 2 желтка, 1 стакан сливок (35 %), 2 столовые ложки апельсиновой корки, сваренной в сахарном сиропе, 1 столовая ложка сиропа (в котором варилась апельсиновая корка), тертая корка S лимона, S стакана молока, 20 г. желатина.

Масло взбить с сахарной пудрой, добавить желтки, пропущенный через мясорубку творог, пряности, разведенный в холодном молоке и распущенный на водяной бане желатин и взбитые сливки.

Для украшения: 4 яблока, 2 апельсина или 300 г. садовой земляники, 1 стакан сухого вина, 1 столовая ложка сахара.

Яблоки очистить от кожицы, нарезать дольками, обварить в подсахаренном вине или сахарном сиропе. Апельсины очистить от кожуры, нарезать кружками, землянику разделить поперек пополам.

Для желе, s стакана ягодного сока, 1/3 стакана воды, сахар, 10 г. желатина.

Набухший желатин добавить в подогретый, подсахаренный сок.

Приготовление и украшение торта: на испеченный, остывший круг бисквита положить творожную массу, края обмазать творожной массой и ножом сделать маленькие углубления, поместить на холод. Когда творожная масса затвердеет, на нее выложить дольки яблок, ломтики апельсина или землянику и залить подгустевшим желе.

Торт «лиго»

Песочное тесто: 300 г. пшеничной муки, 200 г. маргарина, 100 г. сахара, 1 яйцо, ванилин.

Маргарин взбить с сахаром, добавить яйцо, ванилин, просеянную муку и поместить в холодильник на 30 минут.

Творожная масса: 300 г. сухого творога, 200 г. ревеня, 2 яйца, 75 г. сахара, 20 г. манной крупы, 20 г. пшеничной муки, S стакана измельченной апельсиновой корки, сваренной в сахарном сиропе, ванилин.

Яйца взбить с сахаром, добавить пропущенный через мясорубку творог. В массу замешать манную крупу, муку, очищенный:, нарезанный маленькими кубиками ревень, ванилин, апельсиновую корку.

Бисквитное тесто: 3 яйца, 60 г. сахара, 60 г. пшеничной муки, ванилин.

Крем: 500 г. ревеня, 500 г. сливок (35 %), 100 г. сахара, 15 г. желатина, 2 столовые ложки клюквенного сока.

Приготовление торта: из песочного теста испечь в ореховой формочке печенье (12 штук). Оставшееся тесто раскатать, выложить в круглую форму и печь в духовом шкафу на умеренном жару примерно 25 минут. На готовое тесто выложить творожную массу и продолжать печь в духовке еще 20 минут.

Бисквитное тесто приготовить холодным способом, испечь из него маленькое круглое печенье (6 штук), оставшимся бисквитным тестом залить творожную массу, и все испечь в

духовом шкафу.

Для крема ревень очистить от кожицы, нарезать маленькими кусочками, добавить сахар и стушить на слабом огне. К горячей массе добавить набухший желатин. Сливки взбить и замешать в остывшую ревенную массу.

Остывший торт обмазать кремом. Печенье обмакнуть в клюквенный сок, затем обвалять в сахаре, и украсить ими торт. Из бисквитного печенья сделать фунтики и украсить центр торта.

Сливочно–яичный торт

400 г. сливочного масла или маргарина, 400 г. сахара, 6 яиц, 400 г. пшеничной муки, 1 лимон.

Для ванильного крема, 0,5 л молока, 4 яйца, 200 г. сахара, 40 г. пшеничной муки, 200 г. сливочного масла, ванилин, 25 г. коньяка.

Для шоколадного крема: 100 г. сливочного масла, 150 г. сахара, 2 яйца, 40 г. порошка какао.

Для украшения: фрукты, сахарная пудра.

Взбить масло с сахаром, не переставая взбивать, добавить яйца (по одному), тертую лимонную корку и лимонный сок, затем — просеянную муку. Из теста отдельно испечь печенье для украшения. Остальное тесто испечь в форме до светло–коричневого цвета, остудить, нарезать на 3 круга, начинить ванильным кремом. Торт можно начинить и яблочной массой (500 г. антоновки очистить от кожицы, нарезать маленькими кусочками, добавить немного воды и сахара и тушить, пока не получится яблочная масса); в этом случае количество ванильного крема надо уменьшить наполовину.

Края и верх торта покрыть горячим шоколадным кремом. Когда крем остынет, украсить торт печеньем, фруктами, сахарной пудрой.

Приготовление крема: яйца положить в кастрюлю и растереть их с сахаром, добавить кусочки масла (или маргарина), помешивая, нагревать, пока не растворятся сахар и масло. В горячую массу замешать порошок какао.

Сливочно–яичный торт можно украсить фруктами, залитыми подгустевшим желе.

Маковый торт

8 яиц, 200 г. сахара, 155 г. зерен, 80 г. панировочных сухарей

(черствого белого хлеба или сухарей), пряности.

Для начинки и украшения: 150 г. брусничного или красносмородинного варенья, 0,75 л сливок (35 %), 70 г. сахара, ванилин или тертая лимонная корка, апельсиновая корка, сваренная в сахарном сиропе.

Маковые зерна обдать кипятком, воду слить, мак высушить в духовом шкафу, затем остудить. Приготовить бисквитное тесто холодным способом, добавляя вместо муки мак, панировочные сухари и пряности. Тесто выложить в форму для торта, печь в духовом шкафу на умеренном жару до светло–коричневого цвета, остудить и разрезать на два круга. Торт начинить вареньем и взбитыми сливками.

Верх и края торта украсить взбитыми сливками, апельсиновой коркой, кое–где насыпать мак.

Брусничный торт

750 г. пшеничной муки, 450 г. сливочного масла или маргарина, 40 г. сахара, ванилин.

Для начинки: 1,5 стакана брусничного варенья, 0,5 л сметаны, 60 г. сахара, тертая лимонная корка, 15 г. желатина.

Масло взбить с сахаром (3 чайные ложки), добавить просеянную муку, тесто поместить на 1 час в холодильник. Тесто разделить на три равные части, каждую раскатать в пласт толщиной 3–4 мм, испечь в духовой шкафу на умеренном жару до светло–коричневого цвета, затем осторожно снять с листа. Один пласт покрыть брусничным вареньем, другой — подгустевшим сливочным желе. Края торта подровнять, срезанные кусочки раскрошить. Верх торта обмазать не крепко загустевшим сливочным желе, края посыпать крошкой.

Домашний торт

Для теста: 2 стакана сметаны (30 %), 4 стакана пшеничной муки, соль.

Для крема: 500 г. сливочного масла, 2,5 стакана сахарной пудры, 4 яйца, ванилин, 25 г. коньяка.

Для украшения: зефир.

Муку и щепотку соли замешать в густую сметану. Замесить тесто и на 1 час поместить его в холодильник. Тесто раскатать на 14 круглых тонких пластов и испечь их в духовом шкафу на умеренном жару до светло–коричневого цвета. Остывшие пласты

покрыть кремом, сложить их в один на другой и легонько придавить. Края выровнять. Обрезки раскрошить, крошкой посыпать торт, края обложить половинками зефира.

Приготовление крема: масло взбить с сахарной пудрой, добавляя яйцв (по одному), ванилин и коньяк.

Для свадьбы такой торт пекут в 2–3 этажа, соответственно увеличив количество указанных в рецепте продуктов.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Практические советы

*

Если мясо имеет неприятный запах, нужно при варке его положить один–два кусочка древесного угля, которые поглотят запах. Можно также мясо нарезать на куски, вымыть тщательно в холодной воде, положить в кастрюлю с углем и залить холодной водой, чтобы она покрыла мясо. Через 2–3 часа уголь вынуть и мясо варить в той же воде.

*

Если в хозяйстве не имеется холодильника или погреба, можно мясо сохранить, завернув его в мокрое полотенце, положив в глиняную посуду, которую поставить в другую посуду с холодной водой, смешанной с 1–2 горстями соли. Хранить в прохладном месте.

*

Чтобы вареное мясо было сочным и, следовательно, вкусным, нужно соблюдать определенные условия.

Лучше всего для варки брать мясо крупным куском — огузок с хорошо выраженным поверхностным слоем жира (поливом). Мясо помещают в кипящую воду, количество которой должно быть невелико — только покрыть мясо. Воду с мясом доводят до кипения, после чего, убавив огонь, продолжают варить мясо при едва заметном кипении (поверхность воды лишь слегка вздрагивает) до готовности.

*

Говяжье жаркое приобретает пряный вкус, если мясо за несколько часов до готовки смазать горчицей и так тушить.

*

Отбивные котлеты и шницели получаются более мягкими, если за 1–2 часа до жарения их намазать смесью уксуса и растительного масла.

*

Нельзя солить мясо задолго до его тепловой обработки, так как это вызывает преждевременное выделение мясного сока, что ухудшает его вкусовые качества и снижает питательность.

*

Печенка становится очень вкусной, если, прежде чем жарить, подержать ее 2–3 часа в молоке. Печенку следует жарить несоленой, иначе она будет твердой.

*

Чтобы определить готовность обжариваемой птицы, надо приподнять ее, дать стечь соку, образовавшемуся при жарений внутри тушки; если последние капли этого сока прозрачны и бесцветны — птица готова.

*

Чтобы мясо или рыба хорошо подрумянились, надо, перед тем как жарить, обсушить их полотенцем.

*

Мясо не будет пригорать и высыхать, если в духовку, где жарится мясо, поставить жестянку с водой.

*

Чтобы узнать, доброкачественная ли рыба, опускают ее в таз с водой. При погружении в воду свежая рыба тонет. У доброкачественной парной рыбы гладкая, блестящая, плотно прилегающая к телу чешуя, глаза выпуклые, прозрачные, жабры ярко–красного цвета, брюхо невздутое.

*

Рыба не, будет пахнуть тиной, если вымыть ее в крепком холодном растворе соли или за час до варки положить в воду с уксусом (2 столовые ложки уксуса на 1 литр воды).

*

Чтобы удалить неприятный запах рыбы или селедки с рук и посуды, надо вымыть их водой с уксусом (1 ложка уксуса на 2 литра воды).

*

Жареная рыба получается особенно вкусной, если ее подержать 5–10 минут в молоке, затем вывалять в муке и жарить в кипящем растительном масле.

*

Нельзя давать сильно кипеть жидкости, в которой варится рыба.

*

Икра (кетовая, паюсная, зернистая) долго не высохнет, если в банку с икрой налить сверху немного растительного масла и плотно закупорить.

*

Специи (лавровый лист, перец, гвоздику) и соль кладут в суп незадолго до окончания варки.

*

Масло и маргарин хранят в непрозрачной посуде. Под действием света масло и маргарин осаливаются: поверхностный слой их становится белым и приобретает запах сала.

*

Масло в жаркую погоду не тает, если масленку обернуть в салфетку, смоченную в соленой воде.

*

Чтобы уничтожить неприятный, свойственный прогорклому жиру привкус и запах, необходимо в распущенный на огне жир положить 2 головки лука (на 1 килограмм жира) или 1–2 нарезанные на кусочки сырые картофелины и прогреть его час–полтора при помешивании. Прогорклый жир также можно улучшить путем основательного прогрева с водой (в пропорции 3: 1). После того как вода почти полностью испарится, добавляют мелко нарезанную луковицу и прогревают еще 15 минут.

Далее в обоих случаях поступают одинаково: кастрюли с жиром снимают с огня, удаляют с поверхности жира пену и процеживают через ткань.

Качество жира после такой обработки значительно улучшается.

*

Чтобы улучшить вкус прогорклого нетопленого масла, надо сначала такое масло промыть в растворе соды (чайная ложка питьевой соды на два стакана воды), затем два–три раза в чистой холодной воде и густо посолить.

*

Масло быстрее взбивается, если нарезать его кусочками, положить в миску и поставить в кастрюлю с горячей водой. Когда масло размякнет (но не распустится), его ставят в холодное место и взбивают.

*

Чтобы сохранить сыр от высыхания, надо положить на тарелку рядом с сыром кусочек сахара и накрыть плотно другой тарелкой. Целую неделю сыр будет совершенно свежим.

*

Чтобы в жаркие дни предохранить молоко от скисания, надо стеклянный кувшин с молоком поместить в широкую чашку с холодной водой. Вода должна доходить до половины кувшина. Затем кувшин накрыть намоченной и отжатой чистой салфеткой, края которой погрузить в воду, и поставить на сквозняк. Получится постоянное испарение воды с салфетки, и это

поддержит в кувшине настолько низкую температуру, что молоко не скиснет и будет свежим даже в самый жаркий день.

Можно сделать и иначе: банку с молоком накрыть крышкой, обернуть небольшим слоем ваты, обмотав ее ниткой. Укутанную таким образом банку ставят на блюдце с холодной водой. Вата постепенно впитывает воду, поэтому время от времени следует добавлять холодной воды.

*

Чтобы узнать, не разбавлено ли молоко, окуните в него вязальный крючок. Если молоко цельное, жирное, на крючке останутся капли молока; если разбавлено, крючок будет чистым.

*

Молочную посуду надо мыть сначала в холодной, а потом в горячей воде.

*

Посуду, в которой было тесто и смесь с яйцами, также моют сначала в холодной воде, а затем в горячей.

*

Качество яиц можно проверить путем просмотра на свет. У испорченных яиц при таком просмотре обнаруживаются темные пятна. Ни в коем случае нельзя есть испорченные куриные яйца.

Яйца уток и гусей часто бывают заражены возбудителями желудочно–кишечных заболеваний, и употреблять их в пищу нельзя.

*

Яйца с надтреснутой скорлупой не вытекают, если варить их в соленой воде.

*

Яйца следует растирать в фарфоровой посуде, причем желтки растирают в теплом месте, а белки взбивают в холодном месте.

*

При быстрой варке яйца в кипящей воде белок получается более твердым, а желток более жидким; при замедленной варке желток получается более твердым, а белок жидким.

*

Картофель мучнистых сортов часто так легко разваривается, что его трудно сварить целым в кожуре, а тем более без нее, даже в крепко соленой воде. При варке такого картофеля, когда хотят использовать его для винегретов, салатов и т. п., следует добавить в воду огуречного или капустного рассола или прибавить немного уксуса. Чтобы крахмал разбух равномерно, надо варить картофель на умеренном огне.

Нельзя употреблять в пищу проросший картофель, позеленевший на свету. В таком картофеле скопляется ядовитое

вещество соланин.

*

Жареный картофель получается вкусным и хрустящим, если его осушить от воды салфеткой, перед тем как опустить в кипящее масло.

Картофельное пюре не следует разбавлять холодным молоком. От этого оно приобретает серый цвет. Хорошее, белое пюре получается, если прогреть молоко до кипения.

*

При варке свежих овощей и картофеля всегда опускайте их в кипящую воду.

*

Чтобы мелко нарезанный лук не пригорел и приобрел красивый цвет, надо сначала обвалять его в муке, а потом жарить.

*

Овощи (кроме свеклы и зеленого горошка) варят в подсоленной воде, чтобы придать нм лучший вкус и сохранить в них больше полезных веществ. Лучше всего овощи варить в закрытой посуде в небольшом количестве жидкости. Овощи, варенные в большом количестве воды, теряют много питательных веществ.

*

Вкусная и ароматная пища всегда лучше усваивается. Многие хозяйки закладывают морковь и лук сырыми в супы и соусы. При этом во время варки вместе с водяными парами теряется их аромат. Чтобы сохранить аромат, нужно нарезанные лук и морковь предварительно слегка поджарить на сковороде с жиром, а потом положить в суп или соус. Поджаривание сохраняет в моркови вещество каротин, из которого в организме образуется витамин А.

*

Если все овощи закладывать в. кастрюлю одновременно, то ко времени подачи обеда на стол одна часть их уже переварится, а другая только дойдет до готовности. Между тем всякое лишнее нагревание увеличивает потери питательных веществ. Поэтому закладывать продукты в кастрюлю надо не все сразу, а по очереди. Например, при варке щей с мясом надо положить в кастрюлю вначале мясо, через некоторое время — свежую капусту, затем — картофель и за 10–15 минут до конца варки — специи и слегка поджаренные коренья. Квашеную капусту, соленые помидоры, огурцы надо класть после картофеля, так как последний в кислом бульоне трудно разваривается.

*

Зелень и овощи сохраняют свой цвет, если в воду, в которой

они варятся, положить щепотку питьевой соды.

*

Увядшую зелень можно освежить, если ее положить на час в холодную воду, к которой прибавлена столовая ложка уксуса.

*

Замерзшие фрукты и овощи размораживают, опуская в холодную воду. Через несколько часов эту воду выливают и налипают другую воду, слегка подсоленную.

*

Сушение грибы лучше усваиваются организмом, если их размолоть на кофейной мельнице или растолочь, приготовив «грибную муку». Из такой «муки» можно готовить не менее вкусные соусы и грибные супы, чем из целых грибов.

*

Чтобы грибы не чернели во время чистки, очищенные грибы опускают в кастрюлю с холодной, слегка подсоленной водой. В воду прибавляют немного уксуса.

*

Чтобы руки не чернели, картофель и все овощи следует чистить нержавеющим ножом. Можно также перед чисткой намочить руки уксусом и дать им высохнуть, не вытирая.

*

Петрушка, укроп, мята сохраняются свежими несколько дней в самую большую жару, если их держать в плотно закрытой, совершенно сухой кастрюле, причем зелень тоже должна быть сухой.

*

Для сохранения витаминов пищу при варке нужно мешать деревянной ложкой.

*

Кислота замедляет варку овощей, поэтому уксус, лимонную кислоту, томат–пюре и свежие помидоры добавляют в конце варки, когда овощи почти готовы.

*

Чтобы в муке и рисе не заводились черви и долгоносики, в Южном Китае применяется очень простое средство. В каждый куль муки или риса кладут 2–3 головки очищенного и разделенного на дольки чеснока, строго следя за тем, чтобы верхние покровы долек при очистке не были повреждены, так как чеснок от этого загнивает.

*

Хлеб долго не черствеет, если хранить его в закрытой крышкой стеклянной, фарфоровой или эмалированной посуде. На дно посуды рекомендуется положить кусочек сырого картофеля

или немного соли, тогда хлеб не будет плесневеть.

*

Черствый хлеб можно сделать мягким, если завернуть его во влажное полотенце на 5 минут, затем развернуть и поставить на 20–25 минут в не очень горячий духовой шкаф.

*

Свежий хлеб легко нарезать на тонкие ломтики, не разламывая, если нагреть нож на печке или опустить его на одну–две минуты в кипяток.

*

Если пирог с трудом отделяется от противня, нужно противень один–два раза обернуть мокрым холодным полотенцем или подержать над паром. Можно также поставить противень на несколько секунд в холодную воду, налитую в какую–нибудь посуду.

*

Тонко раскатанное тесто бывает трудно перенести на лист, не разорвав его. Это легко сделать, если тесто слегка посыпать мукой, навернуть на скалку, перенести на лист и. развернуть.

*

Торт никогда нельзя печь на сильном огне. В жаркой духовке, внешняя часть его станет твердой, а внутри он останется сырым. Чтобы этого не случилось, надо предварительно согреть духовой шкаф, по не накалять его, и торт выпекать при умеренном огне. После того как торт вынут из духовки, его надо держать на кухне, а не выносить на холод. От резкой перемены температуры торт может осесть.

*

Чтобы тесто не подгорело при выпечке в духовке, под формы надо посыпать немного соли.

*

Глазурь для тортов и печений можно покрасить в красный цвет соком от свеклы, в желтый–апельсиновым соком.

Хорошая глазурь получается, если растопить шоколадные и мятные конфеты, прибавив одну–две ложечки воды или молока, и намазать верх торта.

*

Чтобы получить гладкую поверхность при укладывании глазури на торт, надо нож опустить в горячую воду и быстро заглаживать глазурь. Перед тем как вылить глазурь на торт, рекомендуется слегка посыпать его крахмальной мукой. Это задержит глазурь от растекания.

*

Грецкие орехи для тортов и пирожных рекомендуется до

употребления слегка прокалить в духовом шкафу, отчего они приобретают приятный привкус.

*

Все блюда из манной крупы будут пышнее, воздушнее, если за 1/2 часа до готовки крупу замочить в воде или молоке, дать ей разбухнуть, а потом варить.

*

Гречневая и рисовая каша не подгорит, будет вкусной и рассыпчатой, если после того, как вода выкипит, а крупа станет мягкой, поставить кастрюлю с кашей в другую кастрюлю, побольше, с кипящей водой.

*

Хлебные дрожжи можно сделать годными в течение более продолжительного времени, если поместить их в муку или мелкую соль.

*

Для охлаждения напитков во время жары рекомендуется завернуть бутылки тряпкой, намоченной в холодной соленой воде, и поставить на сквозняк. Как только тряпка подсохнет, ее смачивают вновь. Этим способом можно охладить также арбузы и дыни.

*

В сосуде с холодной соленой водой можно быстро охладить десерт.

*

Для определения зрелости дыни нужно нажать на ее конец с противоположной стороны от стебля: у недозрелой дыни этот конец не поддается нажиму. Дыня хорошего качества имеет толстый стебель.

*

Чтобы сильнее чувствовался аромат лимона, надо обдать его кипятком.

*

Чтобы очищенные яблоки для компота, варенья не почернели, опустите их в холодную воду, в которой растворено немного соли.

*

Новую сковороду необходимо прокалить с жиром, а затем протереть солью.

*

Аромат кофе улучшается и усиливается, если перед варкой кофе прогреть и прибавить к нему несколько кристалликов поваренной соли.

*

Готовый кипящий кофе моментально отстоится, если влить в него ложку холодной кипяченой воды.

Хозяйке на заметку

Часто после приготовления того или иного блюда остается часть неиспользованных продуктов, которые можно также употребить в пищу.

• мясо нарезать кубиками и обжарить в жиру. По вкусу добавить мелко нарезанный лук. Это — хорошее добавление к супу.

• кусочки рыбы перемешать с предварительно замоченным и отжатым белым хлебом или толчеными сухарями, добавив яйцо и пряности. Сформовать битки или клецки, обвалять их в крахмале, обжарить на жиру или сварить в подсоленной воде, затем опустить их в приготовленный соус или суп.

• картофель, рис или макаронные изделия, овощи положить на смазанную жиром форму, добавить рыбу, маргарин, полить смесью молока с яйцом и запечь в горячем духовом шкафу.

• макароны, спагетти, вермишель обжарить на жиру, сверху полить смесью молока с яйцом и готовить, как обычный омлет.

• нарезанный кубиками картофель разогреть в любом соусе и хорошо потушить.

• картофельное пюре обжарить, добавить яйцо, тертые сухари и нарезанную зелень, перемешать. Полученную массу раскатать слоем до 1 см и нарезать одинаковыми кусочками. Обжарить в жиру.

• паровые котлеты тушат на решетке в течение 14 мин, налив в кастрюлю немного воды. Можно положить в воду и картофель — блюдо получится очень вкусным.

• утку и курицу тушат в скороварке, предварительно обжарив на сковороде с луком и морковью. Обжаренные куски перекладывают в скороварку, добавив полстакана воды, и тушат 20 мин.

• морковь для тушения предварительно слегка обжаривают, не дав подрумяниться, в кастрюле с маслом. Добавляют чеснок, гвоздику, соль, перец, немного муки и тушат 10…15 мин. Такую морковь подают как гарнир или используют для приготовления котлет и запеканок.

• овощи кладите при варке не в холодную, а в кипяченую воду — так сохраняется больше витаминов. Много витаминов переходит в отвар, поэтому не выливайте его, старайтесь использовать для супов, соусов.

• собираясь жарить лук, обваляйте его в муке — лук

получится золотистым и не подгорит.

• лук лучше подрумянится, если добавить в масло немного сахарного песка.

• если вы хотите добавить в салат сырой репчатый лук — мелко нарежьте его, положите в дуршлаг и обдайте кипятком. Так гораздо вкуснее.

• многие любят в салате запах чеснока. Для этого в салат кладут корочку ржаного хлеба, натертого чесноком. Потом корочку вынимают, но едва ощутимый тонкий запах остается.

• чтобы ускорить варку свеклы, ее варят в течение часа, затем снимают и ставят на 10 мин под струю холодной воды.

• для сохранения цвета свеклы при варке и тушении в воду нужно добавить немного уксуса, лимонной кислоты, лимонного сока или кислого кваса.

• вареную свеклу для винегретов нужно заправлять маслом отдельно от других овощей, чтобы они не окрашивались ее соком.

• яблоки, очищенные и нарезанные для салата, не потемнеют, если положить их на 10 мин в слегка подсоленную холодную воду.

• если затвердевший сыр завернуть на несколько часов в салфетку, смоченную молоком, он станет

мягче.

• сыр следует резать ножом, нагретым в горячей воде.

• несколько капель лимонного сока или уксуса, добавленных в салат сразу же после приготовления, сохранят в нем витамин С.

• овощи для салата рекомендуется охладить. Ни в коем случае не соединять теплые продукты с холодными — от этого салат быстро испортится.

• петрушка сохранит аромат, если ее вымыть не холодной, а теплой водой.

• если увядшие листья салата подержать 15 мин в теплой воде, они снова станут свежими.

• чтобы бульон получился крепким, наваристым, мясо следует класть в холодную воду. Для приготовления вторых блюд мясо закладывают в кипяток, чтобы оно осталось более сочным.

• пену, образующуюся при закипании, снимают для того, чтобы бульон был прозрачным, при этом пищевая ценность его практически не изменяется. Потери белка не превышают 0,2… 0,3 г, когда 1 кг мяса варят в 2…3 л воды.

• прозрачный мясной бульон будет вкуснее, если при варке в него положить кусок сухого сыра.

• мясной суп солят за 30 мин до окончания варки, рыбный — в начале варки.

• чтобы быстрее приготовить мясной суп, нужно нарезать

мясо поперек волокон (в виде крупной лапши) или приготовить из него фрикадельки.

• лук для супа рекомендуется нарезать мелкими квадратиками — так будет вкуснее, красивее и, кроме того, он не будет заметен, а просто растворится. Да и при обжаривании лук, нарезанный кубиками, обладает более нежным вкусом, чем нарезанный колечками.

• мясо, подготовленное для варки, можно не размораживая положить в кастрюлю с кипящей водой и варить его при среднем кипении воды.

• перед приготовлением пищи мясо нужно обмыть, удалить мелкие косточки, грубые сухожилия и поверхностные пленки. Нарезать мясо следует поперек мышечных волокон.

• отбивные лучше отбивать мясоотбивалкой на влажной доске, чтобы она не впитывала в себя мясной сок.

• чтобы при жаренье курица или цыпленок покрылся румяной корочкой, тушки нужно смазать сметаной.

• замороженное мясо не следует оттаивать в воде. Его нужно обмыть холодной водой и поместить в закрытую посуду на 2…3 ч. Выделившийся. при оттаивании сок можно использовать при варке.

• рекомендуется отрезать от мороженого мяса только то количество, которое требуется для блюда. Мясо, сначала оттаявшее, а потом снова замороженное, становится жестким, сухим и утрачивает свои питательные свойства.

• нельзя солить мясо задолго до приготовления блюда — мясной сок выделится преждевременно, ухудшится вкус и питательность продукта.

• если добавить в мясной фарш немного тертого картофеля или сметаны, а при разделке положить в середину каждой из них кусочек масла, котлеты будут мягче, пышнее и более сочными.

• мясные котлеты готовы, если при нажиме ложкой из них вытекает прозрачный сок. На разрезе готовые котлеты должны иметь серый цвет, а не розовый.

• с печени снять пленку легко, если предварительно опустить ее на минуту в горячую воду.

• печень станет особенно вкусной, если перед жареньем ее подержать 2…3 ч в холодном молоке. Солить печенку следует в конце жарки.

• мясо курицы или индюшки станет более нежным, если перед приготовлением их изнутри натереть лимоном или варить в воде, в которую предварительно добавить одну чайную ложку лимонного сока.

• отварную говядину, ветчину, курицу нужно вынимать из

отвара перед самой едой, не давая им обсохнуть, иначе они будут менее вкусными.

• вкус мяса будет более нежным, если его обильно смазать горчицей примерно за час до жарки.

• чтобы жареное мясо было сочным, прежде чем подать на стол, надо немного подержать его над кастрюлей с кипящей водой.

• чтобы придать мясу или рыбе при поджарке золотистую хрустящую корочку, нужно эти продукты предварительно смазать взбитым яйцом и лишь после этого обкатать в сухарях.

• любая рыба, сваренная в воде, разбавленной молоком, имеет более нежный вкус.

• чешуя рыбы счищается очень легко, если рыбу опустить на несколько секунд в кипящую воду.

• если при разделке рыбы случайно пролилась желчь, нужно протереть места, куда она попала, солью и промыть холодной водой — горечь пропадает.

• вкус рыбы значительно улучшится, если за 15… 20 мин до жаренья сбрызнуть ее лимонным соком или столовым уксусом.

• варить и запекать океаническую рыбу нужно в эмалированной посуде.

• рыба не будет прилипать к сковороде, если в жир, на котором она жарится, добавить немного соли.

• котлеты из рыбного фарша надо жарить в хорошо разогретом жире, после чего поставить их на 2…3 мин в духовку. Подавать их следует горячими.

• при отваривании рыбу надо опускать в кипящую воду. Куски рыбы не будут терять форму, если сделать 2…3 неглубоких поперечных надреза.

• солить рыбу нужно перед самым приготовлением, тогда она будет вкусней и нежней.

• к запеченной рыбе хорошо подходит шпинат и щавель.

• лук и хрен — отличный гарнир ко многим рыбным блюдам.

• рыбу легче чистить, предварительно натерев ее солью, — она не выскальзывает из рук. В чтобы разморозить рыбу, нужно положить ее в холодную воду, в которую добавлено немного соли.

• мороженую рыбу нужно варить только в холодной воде. Если замороженную рыбу положить в полиэтиленовый мешочек, завязать его покрепче и погрузить в теплую воду, она оттает гораздо быстрее, чем на воздухе.

• рыба будет вкуснее, если посолить не ее, а муку, в которой она панируется, перед жареньем.

• наиболее сочная морковь с толстыми, недлинными корнеплодами. Из такой моркови получается хороший сок, ее

кладут в салаты, используют сырой в качестве
гарнира, а также маринуют.

• морковь других сортов требует продолжительной тепловой обработки, поэтому ее рекомендуется тушить, отваривать, готовить из нее котлеты, запеканки,
пудинги.

• морковь нужно готовить с жиром — растительным или сливочным маслом, сметаной или сливками для более полного усвоения каротина. Лекари Древней Руси прописывали больным масло, подцвеченное морковным соком.

• петрушка, укроп, мята сохраняются свежими несколько дней в самую большую жару, если их держать в плотно закрытой, совершенно сухой кастрюле.

• сырые овощи сохраняются свежими, если завернуть их в мокрое полотенце. Салат и цветную капусту следует класть стеблем кверху.

• свежезамороженные овощи, из которых нужно приготовить суп, опустить сразу же в кипящую воду, не оттаивая их предварительно, тогда в них сохраняются
витамины.

• если в свежую тушеную капусту добавить немного уксуса или лимонной кислоты, она не будет слишком
мягкой.

• во все овощные блюда хорошо добавлять молодой зеленый укроп, петрушку и лук. Мелко нарезав, посыпать этой зеленью супы, гарниры, жаркое. В чтобы картофель, сваренный в кожуре, легче очищался, надо сразу после варки облить его холодной водой.

• Чтобы жареный картофель стал хрустящим, солить его нужно в конце жарки.

• Картофельные котлеты будут пышнее, если в них положить немного соды.

• Картофель лучше варить в кожуре, в нем больше сохраняется витаминов, чем при варке его в очищенном и нарезанном виде. В вареном картофеле вообще больше витаминов, чем в жареном. Хотя жареный картофель и вкуснее, но труднее переваривается. Очень вкусен и питателен картофель, испеченный в горячей золе или в духовом шкафу.

• Наименьшая потеря витамина С (10…12 %), если варить картофель на пару.

• Пюре из старого картофеля будет более вкусным и воздушным, если ввести в него взбитый белок.

•Чтобы очищенный картофель сварился быстрее и стал рассыпчатым, его нужно подержать под струёй очень холодной

воды.

• Очищенный картофель солят в начале варки, чтобы меньше были потери минеральных солей.

• Картофель варится быстрее, если положить в воду ложку маргарина.

• Картофельное пюре нужно заправлять горячим молоком.

• Жареный картофель будет вкуснее, если перед тем как жарить, опустить его на несколько минут в горячую воду и дать обсохнуть, а затем положить на сильно разогретую сковороду.

• Чтобы тертый картофель, из которого вы готовите оладьи, не потемнел, влейте в него немного горячего молока или натрите сырую луковицу.

• Молоко при кипячении не свернется и дольше сохранится свежим, если в него положить сахар (чайную ложку на пол–литра молока).

• В молоке лучше сохраняются витамины, когда его кипятят в посуде, закрытой крышкой. Время от времени крышку следует приподнимать и взбивать образующуюся пенку венчиком, особенно если молоко предназначается для детей.

• Свежее молоко нужно хранить в темном месте. Известно, что на свету оно теряет значительную часть витаминов А и С.

• Яйца в холодильнике нельзя хранить больше двух недель. Но если обернуть каждое яйцо в бумагу и раз в неделю их переворачивать, они сохранятся значительно дольше.

•Если нет холодильника, нужно смазать яйца тонким слоем сала или подсолнечного масла, и они долго пролежат свежими.

• Омлет получается более воздушным, если яйца взбить с 1 ст. ложкой свежего молока или воды.

• Желтки, предназначенные для сладких блюд, необходимо растирать с сахаром в фарфоровой или фаянсовой посуде (желательно это делать в теплом месте).

• При растирании желтка с сахаром нельзя сыпать сахар в желток, нужно постепенно вылить желток на сахар.

• Чтобы легче взбить белки в крепкую пену, надо яйца на час положить на лед или в холодную воду или же добавить щепотку соли.

• Белки лучше взбиваются, если в них добавить немного лимонного сока и щепотку сахарной пудры или же несколько капель уксуса.

• Блинчики будут намного вкуснее, если в тесто прибавить взбитый белок.

• В приготовленное для блинов тесто влить 1 ст. ложку растительного масла и перемешать, тогда не надо будет подмазывать сковородку при выпечке.

• Хорошее тесто получается в том случае, если как следует перемешать молоко (воду), дрожжи, яйцо, масло сахар, соль в однородную массу, а потом добавить муку. Если тесто хорошо отстает от стенки посуды и не прилипает к рукам, значит оно готово.

• Рис не разварится, если в кипящую воду добавить несколько ложек молока.

• Рис для гарнира сохранит свой белый цвет, если в конце варки добавить к нему половину чайной ложки уксуса или лимонного сока, поварить еще 5 мин, дать ему набухнуть и промыть холодной водой.

• Ядрицу, из которой нужно приготовить рассыпчатую кашу, лучше не мыть, а подсушить на сковороде без жира. Крупу нужно все время помешивать, чтобы она равномерно и слегка подрумянилась. Каша из подсушенной ядрицы варится вдвое быстрее.

• Для улучшения вкуса и большей рассыпчатости каши в кипящую воду до закладки крупы рекомендуется положить сливочное или топленое масло.

• Мыть крупу нужно под струёй холодной воды, а не замачивать заранее.

• Варить кашу лучше всего в толстой глубокой чугунной кастрюле. В тонкой кастрюле, которая нагревается неравномерно, крупа может снизу подгореть, а сверху остаться сухой.

Восточные прянности

Поскольку именно пряности и приправы придают индийским блюдам их своеобразие, имеет смысл ознакомиться с каждой специей по отдельности, чтобы знать, какими свойствами они обладают и в каких случаях применяются. В скобках указаны названия пряностей на хинди.

АСАФЕТИДА (хинг). Ароматическая смола корней растения Ferula a2afoetida. Применяется в небольших количествах. Она имеет специфический вкус и обладает лечебными свойствами. По вкусу асафетида несколько напоминает чеснок и с успехом может заменить его в овощных блюдах. Употребление асафетиды способствует предотвращению метеоризма (скопления газов) и облегчает переваривание пищи. Она настолько эффективна, что с ее помощью можно излечить от несварения желудка даже лошадь. Продается в виде смолы или тонкого порошка. Смола чище, чем порошок, однако ее нужно молоть. Порошок асафетиды обычно имеет небольшую примесь пшеничной или рисовой муки. Мука

дает аромат асафетиды менее резким и предотвращает слипание кусочков смолы.

Щепотку асафетиды кладут в горячее топленое или растительное масло за одну–две секунды перед тем, как закончить приготовление масалы. В западной и русской кулинарии эта специя не употребляется, хотя она была довольно популярна в Римской империи. Если вы не найдете асафетиды или не захотите ею пользоваться, в большинтсве случаев можно обойтись без нее.**

ГВОЗДИКА (лаунг). Эти высушенные цветочные почки тропического гвоздичного дерева (Myrtu2 caryophyllu2), по форме напоминающие гвозди, всегда составляли основу торговли пряностями. Масло гвоздики обладает антисептическими свойствами и сильным ароматом. Считается, что обычай «жевать гвоздику» при обращении к императору зародился в Китае. В Англии в царствование Елизаветы I придворные также должны были жевать гвоздику в присутствии королевы. Гвоздика улучшает пищеварение, очищает кровь, укрепляет сердце, а также действует как местное болеутоляющее при зубной боли. Поджаренная на сухой сковороде и измельченная гвоздика входит в состав гарам–масалы. Хорошая гвоздика должна быть маслянистой на ощупь и иметь красно–коричневый цвет. Старея, гвоздика высыхает, сморщивается и в значительной степени утрачивает свой аромат.

ИМБИРЬ СВЕЖИЙ (адрак). Этот светло–коричневый узловатый корень растения Zingiber officinali2 применяется во всех видах индийских блюд. Старайтесь покупать свежий, гладкий, не сморщенный, плотный на ощупь и маловолокнистый имбирь. Прежде чем рубить, тереть на терке, резать или измельчать имбирь для приготовления пасты, его нужно очистить от кожуры, соскоблив ее острым ножом. Чтобы натереть имбирь, пользуйтесь мелкой металлической теркой. Молотый сухой имбирь не может заменить свежего, потому что имеет совсем другой аромат и вкус. Сушеный имбирь (сонт) острее свежего, поэтому перед употреблением его рекомендуется вымачивать. (Одна чайная ложка сушеного имбиря равна одной столовой ложке натертого свежего имбиря.) В медицине имбирь применяется при коликах и несварении желудка. Он также помогает при болях и в животе (для этого его нужно есть в небольших количествах), а имбирный чай — замечательное средство от простуды. «Аюр–веда» рекомендует употреблять одну чайную ложку свежего натертого имбиря с лимонным соком и щепоткой соли перед обедом. Эта смесь стимулирует пищеворение и помогает избавиться от токсинов, накопившихся в

пищеварительном тракте.

КАЙЕНСКИЙ ПЕРЕЦ (песа хи лал мирч). Порошок, изготовленный из сушеного красного острого перца, обычно называемый «красный молотый перец». Эта пряность придает пище остроту. Применяйте по вкусу.

КАРДАМОН (элайчи).* Относится к семейству имбирных (Elettaria cardamomum). Его бледно–зеленые стручки главным образом применяют для ароматизации сладких блюд. Семена кардамона жуют для освежения рта и стимуляции пищеварения. Белые стручки кардамона, которые являются ничем иным, как высушенными на солнце зелеными, легче достать, но они менее ароматны. Если вы использовали при приготовлении целые стручки, выньте их из блюда перед подачей на стол, а если они попались вам при еде, то отложите на край тарелки, — их не следует есть в целом виде. Если по рецепту требуется только черные семена кардамона, имеющие острый вкус, то извлеките их из стручков и растолките их в ступе пестиком или на доске скалкой. Молотые семена кардамона применяют также для приготовления гарам–масалы. Свежие семена кардамона гладкие, однородного черного цвета, а старые становятся морщинистыми и приобретают серовато–коричневый оттенок.

КОРИАНДР, или КИНЗА (хара дхания). Свежие листья растения Coriandrum 2ativum применяют в Индии так же широко, как петрушку на Западе. Их используют не только для украшения блюд, но и для придания им аромата. Свежий кориандр стоит того, чтобы его поискать на рынке, ибо он имеет очень своеобразный вкус. Если у вас нет возможности достать кориандр, можно заменить его петрушкой, однако запах будет уже другим. Свежий кориандр обычно продают в пучках. Чтобы сохранить кориандр, нужно держать его в холодильнике, поставив в чашку с водой, а чашку поместив в полиэтиленовый пакет. Таким образом его можно хранить более недели. Непосредственно перед употреблением кориандр нужно промыть в проточной холодной воде. Применяют только листья и верхние части стеблей, мелко нарубленные.

Если трудно достать свежий кориандр (или свежую шамбалу), можете вырастить его сами. Посейте немного семян в большой чаше (или на маленьком участке земли), покройте их тонким слоем почвы и поливайте каждый день. Они прорастут через 18–20 дней и будут расти очень быстро. Срежьте растения, когда они достигнут в высоту 15 см, прежде чем они начнут давать семена.

КОРИЦА (далчини). Настоящую корицу получают из внутреннего слоя коры вечнозеленого дерева Cinnamomum zeylanicum. Родом это дерево из Шри — Ланки и Западной Индии.

Покупайте тонкие, высушенные на солнце палочки корицы. Если вы пользуетесь целыми палочками корицы в чатни или в рисовых блюдах, то перед подачей к столу их необходимо вынуть. Вместо того, чтобы покупать молотую корицу, лучше купите целые палочки, прожарьте их на сухой сковороде и размалывайте по мере надобности. Другая разновидность корицы — кора дерева Cinnamomum ca22ia — продается обычно большими кусками или в виде порошка. Эта немного горькая корица с сильным запахом, хотя и используется очень широко, по своим качествам сильно уступает настоящей, которая приятна на вкус и имеет сладковатый привкус. Настоящая корица укрепляет сердце и излечивает болезни мочеполовых путей.

КУРКУМА (халди). Представляет собой корень растения из семейства имбирных, Curcuma londa. Корень всех оттенков, от темно–оранжевого до красновато–коричневого, но в сушеном и молотом виде всегда ярко–желтый. Применяется в небольших количествах для окраски блюд из риса и для придания свежего, острого аромата овощам, супам и закускам. Измельченная куркума долго сохраняет способность окрашивать, но быстро теряет свой аромат. Дома достаточно иметь около 30 г. куркумы, если только вы не готовите ежедневно рис и карри. С куркумой надо общаться осторожно, поскольку она оставляет невыводимые пятна на одежде и легко возгорается. Согласно «Аюрведе», куркума очищает кровь, улучшает пищеварение, излечивает язву, помогает при диабете, применяется как мочегонное средство. При наружном применении куркума излечивает многие заболевания кожи и очищает ее.

ЛИСТЬЯ КАРРИ (кари натти или митха ним). Свежие листья дерева кари (Murraya koenigri), растущего в Юго — Западной Азии, которые применяют в основном для ароматизации и для придания своеобразного вкуса овощным карри и супам. Сухие листья легче достать, чем свежие, но они менее ароматны. При изготовлении карри или масалы, свежие или сухие листья карри следует обжаривать в масле до тех пор, пока они не станут хрустящими.*

ЛИСТЬЯ МЯТЫ (пудина ки патти). Самые распространенные разновидности — это мята курчавая. (Mentha 2picata) и мята перечная (Mentha piperita). Листья мяты используют для окрашивания блюд и придания напиткам освежающего вкуса, а также для приготовления мятного чатни. Хорошо сочетается также с овощами, далами и салатами. Мята стимулирует пищеварение и помогает при тошноте и рвоте. Это растение легко вырастить у себя дома, практически в любой земле, на солнце или в тени. Сухая мята теряет цвет, но сохраняет аромат. Мята

обладает тонизирующими свойствами, улучшает пищеварение, стимулирует деятельность печени и кишечника.

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ (джайнхал). Это ядро плода тропического дерева Myri2tica fragran2. Покупайте только целые, круглые, плотные, маслянистые и тяжелые орехи. Они могут быть темными или белыми (из–за извести, применяемой для отпугивания насекомых). Натертый мускатный орех используют в малых количествах (иногда в сочетании с другими пряностями) для придания аромата пудингам, молочным сладостям и овощным блюдам. Очень хорошо сочетается со шпинатом и зимними сортами тыквы. Часто входит в состав гарам–масалы. Лучше натирать орех прямо в блюдо, поскольку, натертый, он быстро теряет аромат. Целые или молотые орехи нужно хранить в герметическом сосуде. Как и многие пряности, стимулирует пищеварение и излечивает хронические риниты.

ПОРОШОК МАНГО (амчур). Зеленые плоды дерева манго Mangifera indica нарезают на пластинки, затем высушивают и размалывают в порошок. Применяют как ароматизирующую и подкисляющую добавку в овощных карри. Его можно использовать также для приготовления кислых напитков и в салатах. Жители Северной Индии применяют порошок манго для придания пище резкого и кислого привкуса так же широко, как жители западных стран — лимон. Обращайтесь с ним осторожно, поскольку он легко воспламеняется.

РОЗОВАЯ ВОДА (гулаб джал). Это разбавленная эссенция лепестков роз, полученная паровой перегонкой. Широко применяется для ароматизации индийских сладостей и блюд из риса. Розовую воду можно отмерять мерной ложкой, но если вы применяете эссенцию или концентрат, будьте осторожны в дозировке по каплям. Настояв розовые лепестки в течение суток в воде, можно получить разбавленный аналог розовой воды в домашних условиях. Розовая вода стимулирует деятельность сердца, а при наружном употреблении полезна для зрения, поскольку хорошо снимает усталость с глаз.*

СВЕЖИЙ ОСТРЫЙ СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ (хари мирч). Эти ярко–красные или зеленые стручки Cap2icum annum можно купить и в азиатских магазинах, и в универсамах. Остроту пище придают, главным образом, плоские круглые семена, находящиеся в стручках. Если вам нужен только аромат, осторожно разрежьте стручок и выньте семена кончиком маленького ножа. Если вы брали перец в руки, тщательно вымойте их теплой водой с мылом, потому что содержащиеся в перце эфирные масла раздражают кожу. Храните стручки немытыми, завернув в газету, в холодильнике.

СЕМЕНА ГОРЧИЦЫ ЧЕРНОЙ (раи). Индийская кухня не была бы индийской кухней, если бы в ней не применялись семена Bra22ica juncea. Семена черной горчицы мелкие (меньше, чем у желтого сорта, культивируемого в Европе), круглой формы, красновато–коричневого цвета. Острые на вкус, имеют ореховый запах. Придают своеобразие и внешнюю привлекательность блюду. Поджаривание семян горчицы — один из ключевых моментов приготовления масалы. Для этого нужно нагреть немного топленого или растительного масла до высокой температуры (пока оно не начнет дымиться) и всыпать туда семена. Через несколько секунд они начнут трещать и лопаться, делаясь из черных серыми и распространяя характерный ореховый запах. В бенгальской кухне семена горчицы иногда используются в сыром виде в форме пасты, растертые с имбирем, острым перцем и небольшим количеством воды.

СЕМЕНА КАЛИНДЖИ (калинджи). Черные семена растения Nigella 2ativum, имеющие форму слезинки. Семена растения внешне очень похожи на семена лука, но по вкусу и качествам не имеют с ним ничего общего. Они применяются в овощных блюдах, далах и в тесте для овощных пакор и придают им своеобразный аромат. Семена калинджи улучшают деятельность мозга, зрения и способствуют пищеварению. Если вам не удалось достать семена калинджи, исключите их из рецепта.*

СЕМЕНА КОРИАНДРА, цельные и молотые (дхания сабут и песа). Круглые, очень ароматные семена растения Coriandrum 2ativum. Одна из основных пряностей, используемых в индийской кухне; сейчас они становятся очень популярны и на Западе. В 1983 г. Америка и Англия импортировали более трех млн. семян кориандра каждая. Масло кориангрового семени помогает усваивать крахмальную пищу и корнеплоды. Обычно кориандр измельчают непосредственно перед употреблением. Он придает пище свежий весенний аромат. Чтобы получить сильный аромат, покупайте целые семена и размалывайте их непосредственно перед употреблением в кофемолке. Размолотый кориандр обычно добавляется не в масалу, а непосредственно в овощи, но цельные семена кориандра следует слегка поджарить вместе с другими пряностями.

СЕМЕНА ИНДИЙСКОГО ТМИНА (КУМИН, АЖГОН или АЙОВАН) (сафед джира, сабут и песа). Семена белого индийского тмина-Cuminum cyminum — важный компонент в рецептах овощных карри, рисовых блюд, закусок и дала. Хотя молотый кумин продается в универсамах, лучше смолоть его самим. Если по рецепту требуется поджаренный кумин, положите нужное количество семян на заранее подогретую сковороду и

поджаривайте их, периодически встряхивая сковороду, пока они немного не потемнеют и не начнут распространять специфический аромат. Если требуется поджаренный молотый кумин, измельчите уже поджаренные семена в электрокофемолке или в ступе. Чтобы семена кумина придали пище характерный вкус, они должны быть как следует поджарены. При приготовлении масалы их кладут в масло одними из первых. Семена кумина способствуют пищеварению и разделяют целебные свойства семян калинджи.

Семена черного кумина (кала джира) — Cuminum nirum — темнее и мельче, чем белые, имеют более горький вкус и острый запах. Они не требуют такого длительного обжаривания, как семена белого кумина.*

СУШЕНЫЙ ОСТРЫЙ СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ (сабут лал мирч). Острота и аромат высушенных стручков красного перца (Cap2icum frute2cen2 annum) сделали их одной из самых популярных пряностей в индийской кулинарии.

Если вам нужен измельченный перец, растолките его в ступе или разломайте пальцами на мелкие кусочки. Не забудьте после этого тщательно вымыть руки. Если вы не любите перец, можно класть меньшее количество или не класть его в блюдо совсем.*

ТАМАРИНД (имли). Высушенная коричневая мякоть (иногда с темными, блестящими семенами) больших, широких стручков тропического дерева Tamarindu2 indica. Очень кислая приправа.

Для употребления выньте семена и разломите или мелко нарежьте мякоть. Кипятите кусочки мякоти в течение 10 мин в небольшом объеме воды, пока они не размягчатся и не распадутся (250 мл воды на 225 г. тамаринда). Затем с помощью сита выжмите из мякоти как можно больше жидкости. Оставшуюся мякоть выбросьте, а жидкость используйте в качестве приправы. если тамаринда нет, можно имитировать его вкус, смешав сок лимона и коричневый сахар.

ФЕНХЕЛЬ (сауф). Семена растения Foeniculum vulgare. Известен также под названием «сладкий тмин». Его длинные бледно–зеленые семена похожи на семена тмина и кумина, но больше их по размеру и отличаются по цвету. По вкусу они напоминают анис или лакричник. Семена фенхеля иногда используют в приправах. Поджаренный фенхель жуют после еды для освежения рта и улучшения пищеварения. Если вы не смогли найти его, замените равным количеством семян аниса. Фенхель улучшает пищеварение, стимулирует приток грудного молока у кормящих матерей и очень полезен при гастритах, язвах желудка и других заболеваниях желудочно–кишечного тракта.**

ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ (кали мирч). Семена вьющегося тропического

растения Piper nigrum. Одна из самых широко употребляемых пряностей в мире. Придает пище остроту и, как и другие острые пряности, облегчает переваривание. Размолотый черный перец, хотя и удобнее в пользовании, быстро утрачивает свой вкус, поэтому мы рекомендуем пользоваться горошком, размалывая его в кофемолке в необходимом количестве непосредственно перед употреблением. Белая разновидность черного перца (сафед мирч) — не что иное, как недозрелый черный.

ШАМБАЛА (метхи). Trigonella fenumgraecum. Относится к семейству бобовый. Излюбленное растение индейцев. В пищу используют листья и нежные стебли. Его квадратные по форме, плоские коричневато–бежевые семена незаменимы во многих овощных блюдах, дале и закусках.

Индийские женщины едят семена шамбалы с неочищенным пальмовым сахаром после родов, чтобы укрепить спину, восстановить силы и стимулировать приток грудного молока. Шамбала стимулирует пищеварение и работу сердца, помогает при запорах и коликах. Семена шамбалы имеют горьковатый привкус, поэтому не берите больше, чем указано в рецепте, и будьте очень внимательны, поджаривая их. Они должны оставаться светло–коричневыми. Если при поджаривании семена приобрели красно–коричневый оттенок, они сделают блюдо горьким. Как и кориандр, шамбалу легко вырастить самим.*

ШАФРАН (кесар). Шафран называют «царем пряностей». Это сушеные рыльца крокуса шафранового, Crocu2 2ativu2, выращиваемого в Кашмире, на Кавказе, в Испании, Португалии и Китае. В каждом цветке крокуса только три шафрановые жилки, поэтому для получения одного килограмма шафрана требуется около 300 000 цветов, причем жилки выбираются вручную. Шафран стоит очень дорого, но даже самое малое его количество в еде достаточно ощутимо. Будьте осторожны: не спутайте его с дешевым заменителем шафрана. Они очень похожи по своему виду и имеют одинаковый цвет, однако заменитель шафрана полностью лишен характерного для настоящего шафрана аромата. Шафран лучшего качества — темно–красный или красно–коричневый и мягкий на ощупь. При старении шафран бледнеет, высыхает, становится хрупким и в значительной степени утрачивает свой аромат.

Аромат шафрана тонок и приятен. Он придает глубокий оранжево–желтый цвет блюдам. Его применяют для окрашивания и ароматизации сладостей, блюд из риса и напитков. Чтобы получить сильный аромат и ярко–оранжевый цвет, немного поджарьте жилки шафрана на сухой сковороде на медленном огне, затем разотрите в порошок и размешайте в столовой ложке

теплого молока. Потом влейте молоко в блюдо, которое надо ароматизировать. Иногда шафран продается в виде порошка, запах которого в два раза сильнее, чем у шафрановых жилок. Согласно «Аюр–веде», шафран обладает тонизирующими свойствами и полезен всем без исключения. Он делает кожу чистой, укрепляет сердце и помогает при мигренях и язве желудка. Добавленный в горячее молоко, шафран облегчает его усвоение.

ПРИМЕЧАНИЯ

* В русском переводе этот раздел переработан и дополнен сведениями о том, где можно найти соответствующие пряности.

** В России, на Украине эта специя практически неизвестна. Преданные привозят асафетиду из Индии. Можно попытаться приобрести ее в каком–нибудь ресторане или в кулинарии при этом ресторане.

* Кардамон, а также корица, гвоздика, мускатный орех иногда продаются в наших гастрономах. Эти и многие другие специи купить и на рынках Средней Азии и Кавказа.

* Эта пряность в России практически неизвестна. Ее можно найти лишь в индийских и китайских ресторанах.

* Розовая вода, которая продается в парфюмерных магазинах, не годится для кулинарных целей. Вместо розовой воды можно использовать розовое масло.

* Семена калинджи известны в России и на Украине под названием «чернушка» или «нигелла». Иногда их называют также «римский кориандр» или «черный тмин». В Средней Азии их называют «седана». Там они используются при изготовлении хлебных изделий и продаются на рынках.

* Семян белого тмина, используемого в индийской кулинарии, у нас не бывает в продаже. Преданные привозят их из Индии или приобретают в московском ресторане «Бомбей». Многие преданные за неимением индийского используют обычный тмин, хотя у него совершенно другой вкус и его нельзя считать адекватной заменой. Семена черного кумина продаются на рынках Средней Азии, где известны под названием «зира».

* В России красный стручковый перец продается на рынках в свежем и сушеном виде, он гораздо крупнее описанного выше, и его следует брать в меньшем количестве.

** Семена фенфеля, а также семена аниса продаются в аптеках.

* В русской кулинарии шамбала не применяется, ее невозможно купить ни в магазинах, ни на рынках России, но она широко распространена в Армении под названием «чаман». Она

придает ореховый привкус блюдам, поэтому в некоторые овощные блюда вместо шамбалы можно добавить слегка поджареный и измельченный фундук (лесной орех).

Сравнительная таблица меры и массы продуктов

Название продуктов	**Стакан (250 см)**	**Столовая ложка**	**Чайная ложка**
Мука, крупа, бобовые			
Пшеничная мука	160	25	10
Манная крупа	200	25	8
Ячневая крупа	180	20	8
Перловая крупа, рис, просо	230	25	-
Гречневая крупа	220	20	-
Овсяные хлопья	90	15	-
Фасоль	220	-	-
Горок	200		
Горох (половинки)	230	-	—
Молоко, молочные продукты, жиры			
Молоко	250	20	-
Сгущенное молоко	-	30	12
Сливки	250	15	5
Сметана	250	25	10
Растопленное масло, жиры, растительное масло	240	20	5
Сахар, соль, специи и др.			
Сахар–песок	200	25	10
Сахарная пудра	180	15	8

Мед	325	30	15
Соль	320	30	10
Уксус	250	15	5
Лимонная кислота	-	25	8
Питьевая сода		28	12
Чай	-		3–4
Кофе (молотый)		20	8
Какао	- .	15	6
Картофельный крахмал	200	30	10
Желатин (порошок)		15	5
Панировочные сухари	150	18	5
Мак	155	15	5
Изюм	180	25	-
Томатный сок	250	20	8
Томатное пюре	220	25	10
Томатная паста	230	30	10

= = =

Овощи, фрукты, ягоды	**Масса средней величины овоща, фрукта (г)**	**Ягоды**	**Масса 1 л ягод (г)**
Картофель	100	Клюква	750
Кочан капусты	1500	Черника	600
Морковь	75–100	Земляника	650
Петрушка (корень)	50	Малина	560
Лук (репчатый)	50–75	Черная смородина	720
Сельдерей (корень)	100		
Огурец	100	Красная смородина	600
Томат	75–100		
Свекла	100–150	Крыжовник	650
Яблоко	100	Вишня	700

Словарик для начинающих кулинаров

Анчоус — мелкая жирная морская рыба

Бадьян — плоды тропического растения. Применяются для ароматизации мясных блюд Брокколи — разновидность цветной капусты Гарни — смесь зелени петрушки, лаврового листа, тимьяна и других пряных трав Зубчатый лук — вид лука, напоминающая чеснок Каперсы — нераспустившиеся цветочные почки. Используются для приготовления салатов. Кари — ароматная и острая приправа, состоящая из смеси высушенных пряных растений (куркума, имбирь, кардамон, тмин и т. д.)

Кервель — травянистая приправа

Корнишоны — мелкие недозрелые маринованные огурцы

Кресс–салат — разновидность зеленого салата

Курт–бульон — пряный отвар, в котором варят мясо или рыбу

Лангустин — небольшое морское ракообразное с длинными и тонкими клешнями

Майоран — травянистое ароматическое растение, напоминает мяту

Мелисса — растение, напоминающее по вкусу лимон

Морская капуста — съедобное овощное морское растение, очень богато йодом

Овощная валерианица — салатное растение, широко используемое в восточной и европейской кулинарии. Его можно заменять папортником или морской капустой.

Папортник — не имеет ничего общего с российским папоротником. Съедобное растение дальнего востока и Северной Кореи, по вкусу напоминает молодой бамбук

Тартар — острый перечный соус. Он же — табаско.

Трюфели — подземные грибы. Можно заменять шампиньонами.

Фенхель — сладкий укроп

Фритюр — смесь сала и растительного масла, используемая для жарения продуктов

Цедрат — разновидность лимона

Чадер — однолетнее растения, листья которого используют как пряную приправу

Шнитт–лук (резанец) — многолетний вид лука с лиловыми луковицами

Эндвий — растение из семейства цикорных

Эстрагон (тархун) — пряность

Использованная литература

Абу Али Ибн Сина (Авиценна). Канон врачебной науки. — Ташкент, изд. «Фан», Узбекистан. 1981

Абу Рейхан Мухамет Ибн, Ахмет Аль Бируни. Собрание сочинений. изд. Ленинградское отделение АН СССР, 1963

Амиродовлат Амасиаци. Ненужное для неучей. М. «Наука», 1990

Астафьев В. И. Советы по домоводству. — Мн.: Полымя, 1979.

Батлер К. Мир медоносной пчелы. М.: Колос, 1980.

Безвредность пищевых продуктов (Под ред. Говарда Р., Робертс. Пер. англ.). М., Агропомиздат, 1986.

Беюл Е. А., Екисенина Н. И. и др. Овощи и плоды в питании человека. М.: Медгиз, 1959.

Бурмакин А. Г. Использование быстрозамороженных продуктов в домашних условиях. — М.: Пищ. промышленность, 1963.

Вавилов Н. И. Избранные труды. М.: Наука, 1965.

Вилли К., Детьев В. Биологические процессы и законы», М. «Мир», 1974

Виноградов Т. В., Зайцев Г. П. Пчелы и здоровье человека. М., 1964.

Гольщенков П. П. Лекарственные растения и их использование. Саранск, Мордовское кн. изд., 1982.

Книга о вкусной и здоровой пище. — М.: Пищ. промышленность, 1980.

Кудин А. Н. Хозяйке о продуктах питания. — Мн.: Ураджай, 1978.

Массо С. О., Релве О. Т. Бутерброды. — Таллин: Валгус, 1973.

Материал газеты «Лесная промышленность» 1989–199О гг. (разд. «Тайны тибетской медицины, «Шкатулка здоровья»).

Нерлих И. В гостях у друзьей: Пер. с немецкого. — М.: Пищ. промышленность, 1977.

Патаки М. Азбука гостеприимства: Пер. с венгерского. — М.: Экономика, 1984.

Петровский К. С., Ванханен В. Д. Гигиена питания. М., 1984.

Покровский А. А. Беседы о питании. М., 1986.

Рабинович А. М. Лекарственные растения на приусадебном участке. — М.:Росагропромиздат,1989.

Рубцов В. Г. Зеленая аптека. — Лениздат, 1970.

Титюнник А. И., Шатерников В. А. Как правильно питаться. — М.: Агропромиздат, 1986.

Химия биологически активных природных соединений

(Под ред. Н. А.Преображенского, Р. П.Евстигнеевой) М.: Химия, 1976.

Шишлакова — Гнездилова С. И. Кухня под открытым небом: Быстро, вкусно, питательно. — Ставрополь: Кн. изд–во, 1982.

Эмануэль Н. М., Заиков Г. Е. Химия и пища. М.: Наука, 1986.